

وصفات مضمونة النجاح



89 وصفة بالداخل

ما فيش أحلى من المطبخ!

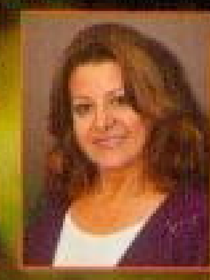
سندويتشات أندرو

إكو والمطبخ التايلندي

إبداعات الهوت دوغ

دعد وأطباق الثلاثين دقيقة



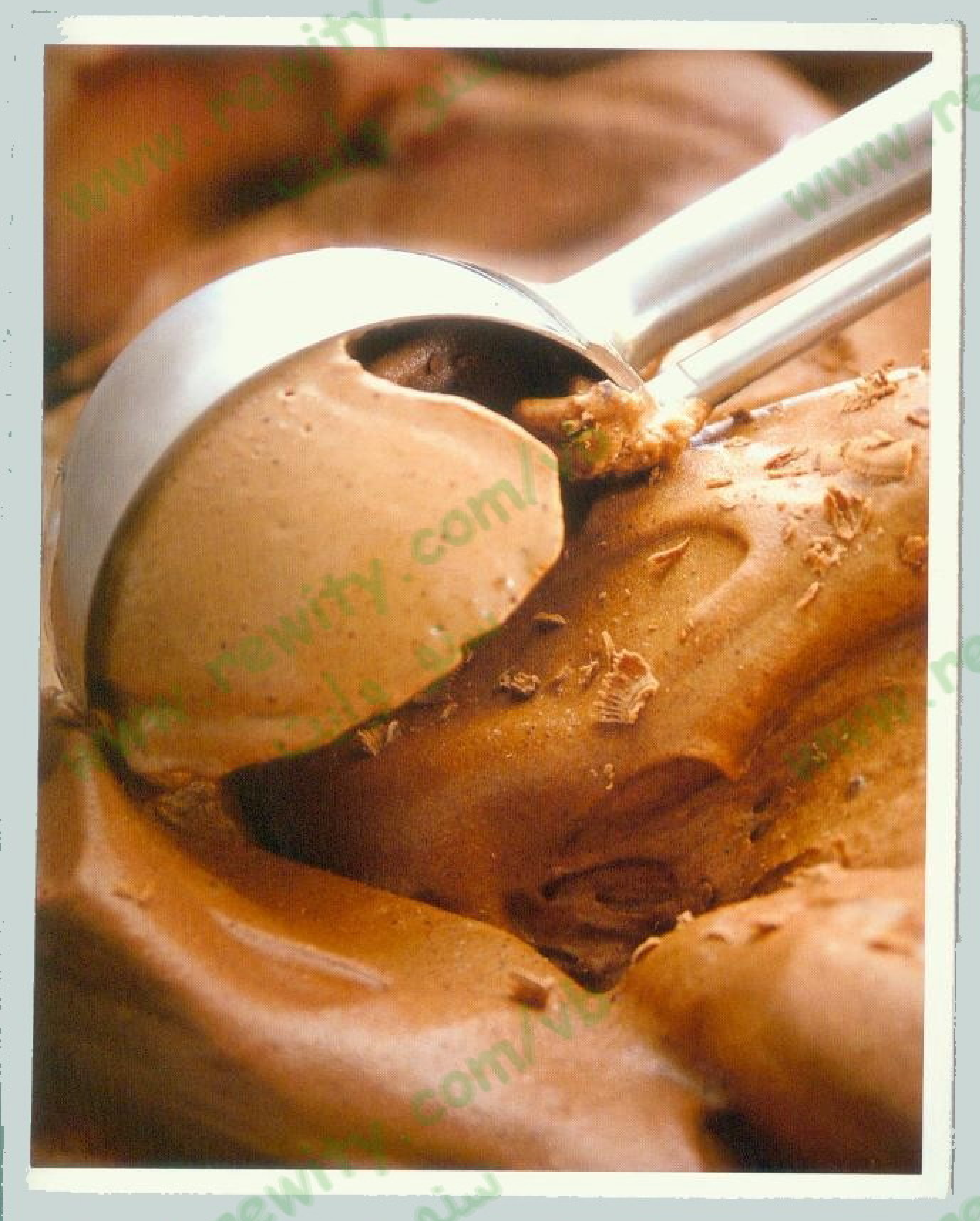



إكو أندرو دعد



الإمارات: ١٥ درهم - السعودية: ٢٥ ريال - الكويت: ٢ دينار - البحرين: ٢,٥ دينار - عُمان: ٢,٦ ريال - قطر: ٢٥ ريال
مصر: ٣٥ جنيه - لبنان: ١٠,٠٠٠ ليرة - الأردن: ٤,٥ دينار - سوريا: ٣٥٠ ليرة - international: $ 7, € 5

FROM THE FATAFEAT ALBUM



Hazelnut Ice Cream March 14th, 2010

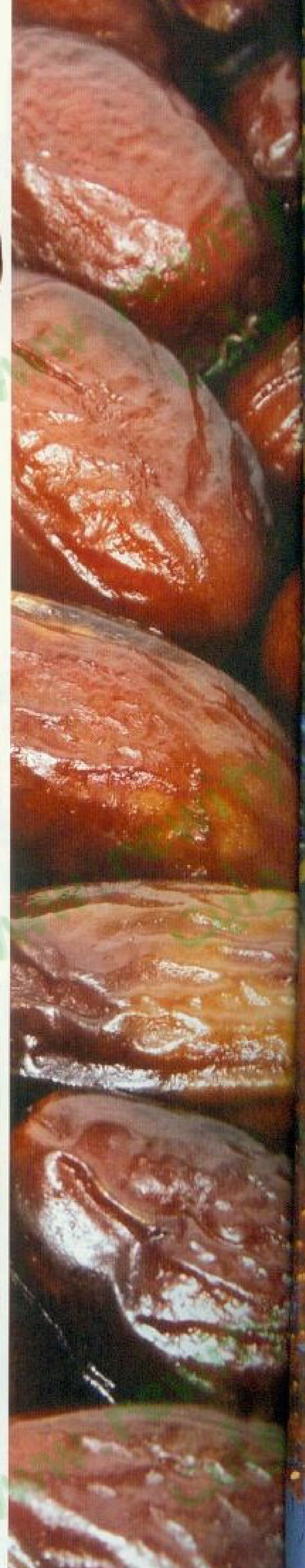


berry berry nice jam... March 6th, 2010




هنالك كوكب في مكانٍ ما، حيث القهوة ثمينة كالذهب





لكن على كوكب الأرض ، بالنسبة للعرب، فإن التمور لا تقدر بثمن



قــائمة طعــام إبريل



سندويتشات أندرو

تودون التمتع بوجبات سريعة في المنزل؟ توجهوا الى وصفات السندويتش من أندرو واستلذوا!

العنب

إشتقتم للعنب؟ ها هي بعض وصفات العنب لتساعدنا على استقبال والترحيب بالعنب قريباً

إكو والتاي

نشتهي دوماً الأطعمة الغربية، ونتوجه الى المطاعم لتذوقها، ولكن مع أطباق إكو التايلندية، إستعدوا للحصول على هذه التجربة في المنزل.

عودة البط



هوت دوغ:

وصفات هوت دوغ مبتكرة وسهلة التحضير. بضع دقائق في المطبخ وها هو الغداء أو العشاء جاهزاً للتقديم

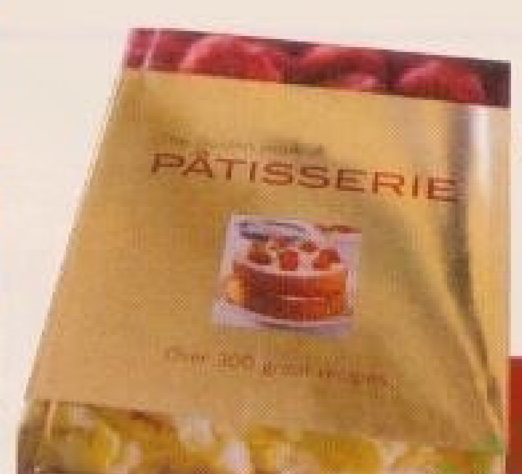
روبي تيوزداي

يشاركنا مطعم روبي تيوزداي بعضاً من الوصفات المميزة من قائمة الطعام، فلنكتشفها معاً.



Ruby Tuesday





كتاب العدد: باتيسري

نشاركم بوصفتين رائعتين من الحلويات إخترناها من بين أكثر من 300 وصفة من الكتاب الذهبي 100



48

الأبواب

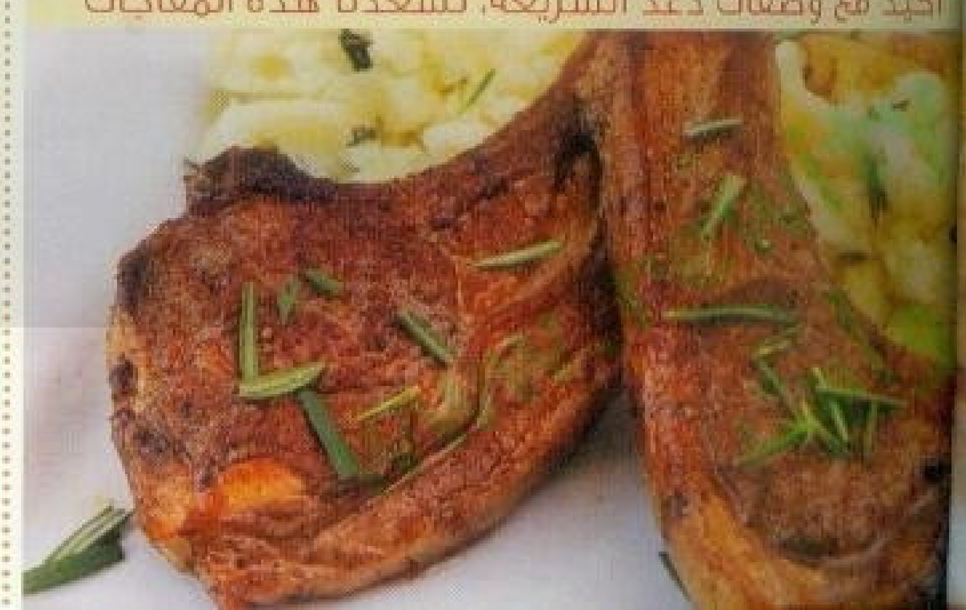




حلول دعد السريعة 76

جميعنا يشتكي من ضيق الوقت، والأصدقاء يأتون لزيارتنا فجأة، فما العمل؟

أكيد مع وصفات دعد السريعة، تسعدنا هذه المفاجآت



قائمة الوصفات المصورة

الحساء:







السلطة والمقبلات:









الهوت دوغ:





















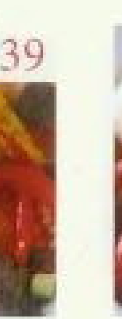






تكملة الهوت دوغ:

المطبخ التايلندي:



















الأطباق الرئيسية:

















قائمة الوصفات المصورة

تكملة الأطباق الرئيسية:


93 المحار بطريقة مقاطعة بروفانس الفرنسية


94 براعم الفاصوليا بالزنجبيل واللوز


77 كاوبوي ريب اي


77 دجاج فريسكو


78 نيوأورليز سي فود


78 بيتيت سيرلوين


97 الكبة النيئة


95 لحم بقري بالبرتقال والزنجبيل والسمسم


80 سبرنج رولز

السندويتشات:


28 ساندويتش التونة الذائبة


27 ساندويتش اللحم البقري المدخن


26 ساندويتش سلطة الدجاج المدخن


32 ساندويتش السلامي


31 ساندويتش اللحم البقري المشوي


30 ساندويتش الخضروات المشوية


29 ساندويتش السجق والبيض


34 ساندويتش الساب مارين المتنوع


33 ساندويتش الجبن والبيستو

الحلويات:

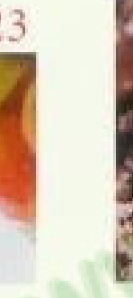

20 جيلي العنب


19 خلطة العنب الكريمية

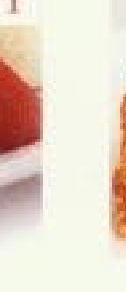


تكملة الحلويات:















وصفات القراء:









Nilesat 12341 V | www.fatafeat.com

PUBLISHER
Youssef El-Deeb
yeldeeb@takhayal.com

BUSINESS MANAGER
Rania Halwani
rhalwani@takhayal.com

ACCOUNT MANAGER
Shaima Saqr
ssaqr@takhayal.com

ADVERTISING
a.mag@fatafeat.com

ART DIRECTOR
Shashi Parvatker

PHOTOGRAPHY
Bala Santosh

STUDIO KITCHEN MANAGER
Sushmita Basnett

ASSISTANT
Ernesto R. Flores

Printed at Printwell Printing Press, Dubai, UAE

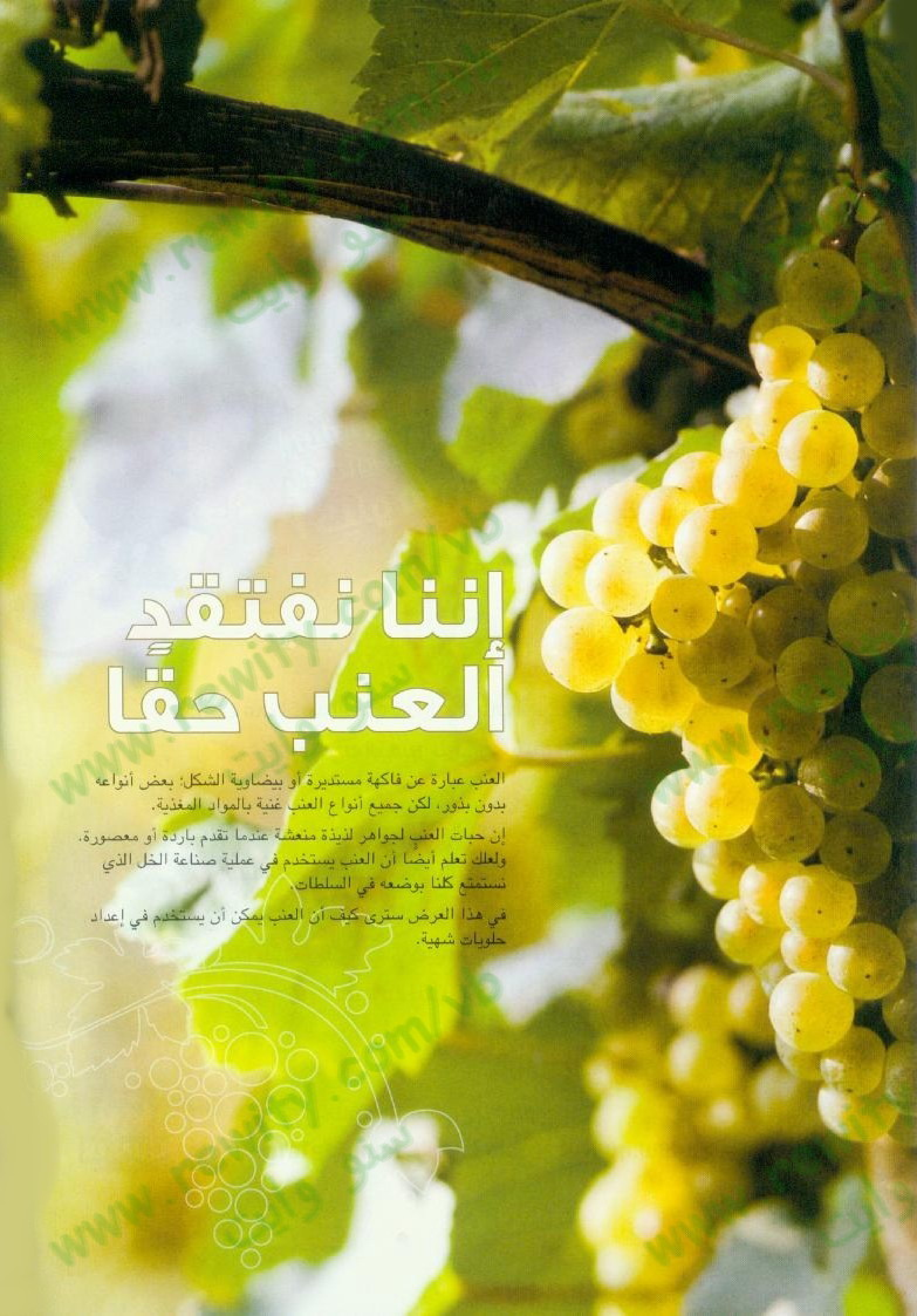


Takhayal Entertainment FZ LLC P.O.Box 502502 Dubai, UAE
Tel: +9714 365 4715 Fax: +9714 369 7516 | mag@takhayal.com

FATAFEAT TV

Chairman/MD: Youssef El Deeb Channel Manager: Darine El Khatib Programming Manager: Sushmita Basnett Business Manager: Rania Halwani Operations Manager: Essam Arafa IT Manager: Bassem Maher Producers: Wafa Emil Promo Producer: Aline Barhoum Editors: Samer Hassan, Mohammed El-Shennawy Graphics: Atif Kamal 2D/3D Artist: Prasad Menon Sheldon D'cunha Website Moderator: Helen Mirhom Web Master: Vishnu Bhatia Web Programmer: Sharmila Kishan Online Sales Manager: Dalia Bedewy Account Manager: Shaima Saqr Assistant Chef: Ernesto Flores Scheduler: Hiba Issa Librarian: MaryAnn Aquino Playlist Specialist: Aurea Cabral Distribution Controller: Arif Mehmood Production Runner: Maged Sobhi Chief Accountant: Mohammed Sobhi Accountant: Ahmed Abbas PRO: Ahmed Imam Stock Keeper: Jahir Ahamed Sales Director (Egypt): Marian [illegible] Support staff: Louie [illegible] Essam Adel Issa.

ما فيش أحلى من المطبخ



إننا نفتقد ألعنب حقا

العنب عبارة عن فاكهة مستديرة أو بيضاوية الشكل؛ بعض أنواعه بدون بذور، لكن جميع أنواع العنب غنية بالمواد المغذية.

إن حبات العنب لجواهر لذيذة منعشة عندما تقدم باردة أو معصورة، ولعلك تعلم أيضا أن العنب يستخدم في عملية صناعة الخل الذي نستمتع كلنا بوضعه في السلطات.

في هذا العرض سترى كيف أن العنب يمكن أن يستخدم في إعداد حلويات شهية.

المقادير:

2 كوب من العنب الأخضر الخالي من البذور

2 كوب من العنب الأحمر الخالي من البذور

½ كوب من الكريمة الحامضة

½ كوب من كريمة الجبن الطرية

½ كوب من السكر المبرغل

1 ملعقة صغيرة من مستخلص الفانيليا (حسب الذوق)

مقادير الطبقة العلوية:

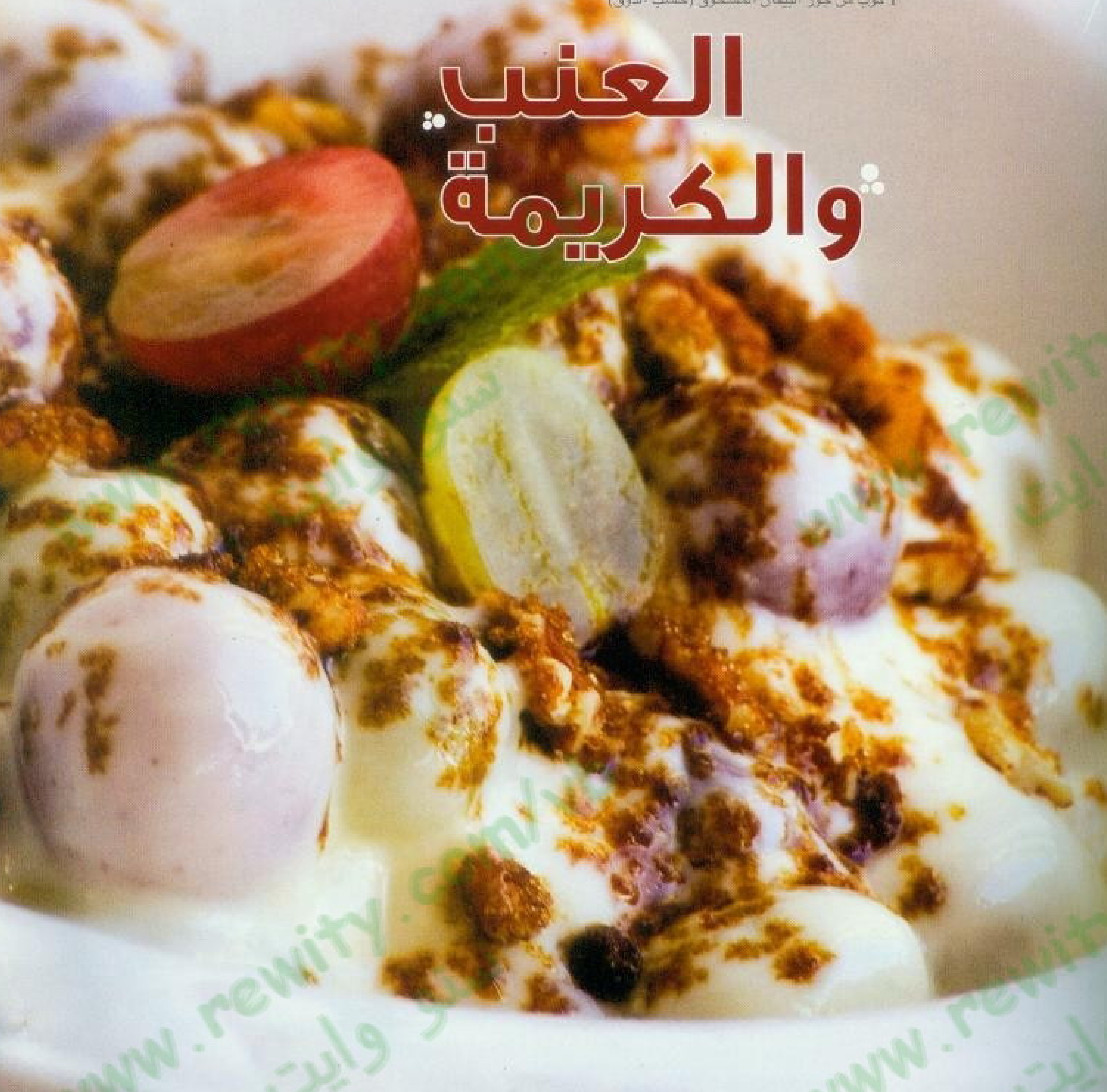
1 كوب من السكر البني المعلب (حسب الذوق)

1 كوب من جوز البيقان المسحوق (حسب الذوق)

الطريقة:

1. يغسل العنب وتنزع سيقانه، ويوضع جانبًا.
2. تخلط الكريمة الحامضة باليد مع كريمة الجبن والسكر الأبيض والفانيليا حتى يمتزجوا.
3. يمزج العنب مع الخليط ويصب في وعاء تقديم كبير.
4. لصنع الطبقة العلوية: يخلط السكر البني مع جوز البيقان المسحوق.
5. يرشا فوق العنب ليغطياه تمامًا.
6. يبرد الطبق طوال الليل.
7. يقدم.

العنب والكريمة



جيلي العنب



المقادير:

1 كجم من العنب الأبيض

4 أوراق جيلاتين (أو 4 ملاعق صغيرة من مسحوق الجيلاتين)

2 ملعقة كبيرة من السكر

½ كوب من العنب الأحمر المنزوع البذور والمقطع إلى أنصاف

½ كوب من الجوز المقطع

الطريقة:

1. يغسل العنب ويعصر ويخلط العصير مع السكر.
2. تنقع أوراق الجيلاتين في بعض العصير وعندما تصبح لينة تسخن لثوان حتى تذوب ثم توضع في العصير مرة أخرى في الحال وتخلط معه.
3. تضاف قطع العنب الأحمر والجوز.
4. يصب الخليط في طبق بارتفاع 3 سم ويبرد.

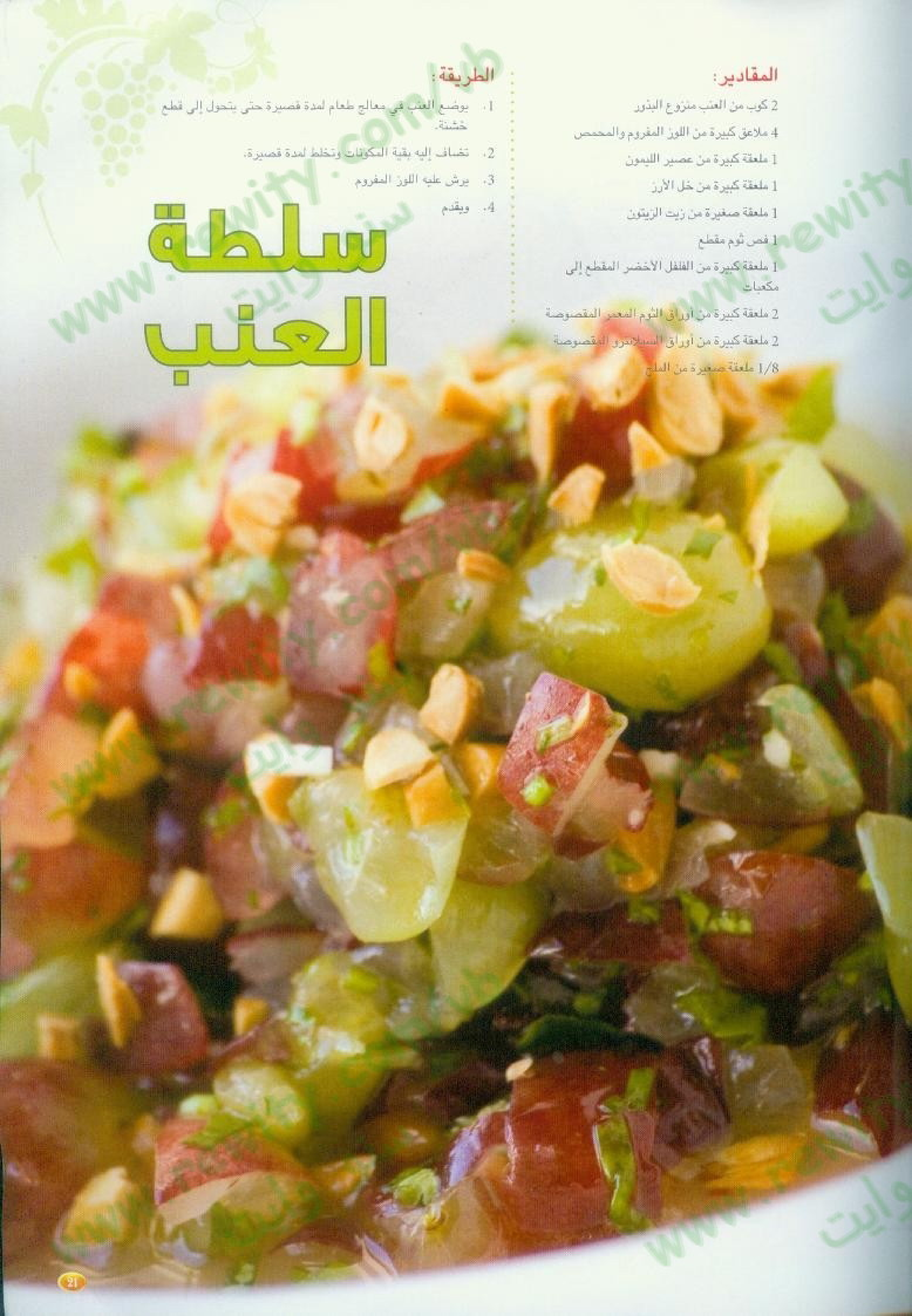
للتقديم

كحلوى:

توضع قطعة من الجيلي في طبق وفوقها كريمة مخفوقة.

كطبق في نهاية وجبة:

توضع أنواع مختلفة من الجبن في طبق، ويقطع الجيلي إلى قطع مناسبة الحجم توضع بين قطع الجبن. يقدم مع الخبز المحمص والجوز المقطع.



سلطة العنب

المقادير:

- 2 كوب من العنب منزوع البذور
- 4 ملاعق كبيرة من اللوز المفروم والمحمص
- 1 ملعقة كبيرة من عصير الليمون
- 1 ملعقة كبيرة من خل الأرز
- 1 ملعقة صغيرة من زيت الزيتون
- 1 فص ثوم مقطع
- 1 ملعقة كبيرة من الفلفل الأخضر المقطع إلى مكعبات
- 2 ملعقة كبيرة من أوراق الثوم المعمر المقصوصة
- 2 ملعقة كبيرة من أوراق السيلانترو المقصوصة
- 1/8 ملعقة صغيرة من الملح

الطريقة:

1. يوضع العنب في معالج طعام لمدة قصيرة حتى يتحول إلى قطع خشنة.
2. تضاف إليه بقية المكونات وتخلط لمدة قصيرة.
3. يرش عليه اللوز المفروم
4. ويقدم

بيتزا العنب

المقادير:

للعجين:

- 250 جم من الطحين الأبيض القوي
- ½ ملعقة صغيرة من الملح
- 2 ملعقة كبيرة من السكر
- ¾ ملعقة كبيرة من الخميرة الفورية الجافة
- 2 ملعقة كبيرة من زيت الزيتون
- 150 مللي من الماء الدافئ



للطبقة العلوية:

- 150 جم من جبن الماسكربوني
- 2 ملعقة كبيرة من مدقوق السكر (سكر الثلج)
- ½ ملعقة صغيرة من رحيق الفانيليا
- 1 إلى 2 كوب من العنب منزوع البذور
- 150 جم من جبن البري الفرنسي
- ½ كوب من الجوز المقطع

الطريقة:

للعجين:

1. في وعاء يخلط الطحين والملح والخميرة.
2. يضاف الزيت، ثم يخلط المزيج تدريجيًا في الماء الدافئ حتى يتحول إلى عجين لين.
3. يعجن على سطح مدهون بالطحين لمدة 5 دقائق حتى يصبح لينًا ومطاطيًا.
4. يعاد العجين إلى الوعاء ويغطى ويترك في مكان دافئ لمدة 45 دقيقة حتى يتضاعف حجمه.
5. يعجن العجين مرة أخرى ثم يقسم إلى 4 كرات.
6. يوضع العجين في صينيتي خبز مدهونتين بالزيت.

للطبقة العلوية:

1. يخلط جبن الماسكربوني مع مدقوق السكر ورحيق الفانيليا.
2. يرش الجبن على عجين البيتزا من المنتصف مع ترك الحواف.
3. يقطع جبن البري إلى طبقات رفيعة ويوضع على جبن الماسكربوني.
4. ترتب حبات العنب على طبقتي الجبن ويوضع عليها الجوز.
5. تخبز البيتزا في فرن على درجة حرارة 200 مئوية لمدة من 10 إلى 15 دقيقة حتى يتحول لونها إلى الذهبي وينضج العجين من الداخل.

تترك البيتزا لمدة 5 دقائق وترش بالقليل من شراب القيقب (اختياري).



جيلي العنب ٢

المقادير:

150 مللي من عصير التفاح

2 ثمرة كيوي

1 كوب من العنب منزوع البذور

4 أوراق جيلاتين

كريمة مخفوقة

الطريقة:

1. ينقع الجيلاتين في ماء بارد حتى يطرى.
2. يسخن عصير التفاح في قدر ثم تضاف إليه أوراق الجيلاتين لتذوب فيه.
3. يقشر الكيوي ويقطع إلى قطع متوسطة الحجم.
4. يوزع الكيوي والعنب على كؤوس ويصب عليهما عصير التفاح.
5. توضع الكؤوس في الثلاجة لمدة 3 ساعات.
6. يقدم مع بعض الكريمة المخفوقة أعلى كل كأس.

سندويتشات

أندرو



لا نحب الطهي والحصول على وصفات مبتكرة والاستمتاع بالطعام الطيب، لكننا نجد أنفسنا أغلب الوقت مائلين إلى الساندوينشات لسبب واحد فقط، هو عدم تمتعنا بالوقت الكافي!

لذا الآن هو الوقت المناسب لنتعلم من أندرو كيف نستمتع بوجباتنا التي هي ببساطة ساندوينشات!

ساندويتش سلطة الدجاج المدخن

المقادير:

1 خبز فرنسي (باجيت)

حبوب مسطردة

مايونيز

200 جم من لحم الدجاج المدخن (مقطع إلى مكعبات)

حفنة من الجرجير

80 جم من الطماطم (مقطعة إلى شرائح)

4 بصل أخضر (مقطع إلى شرائح)

الطريقة:

1. تخلط المكونات كلها معًا في وعاء حتى تختلط جيدًا.
2. تفرد بالتساوي على الخبز وتوضع فوقها الطماطم.
3. يقدم.





ساندويتش اللحم البقري المدخن

المقادير

200 جم من اللحم البقري المدخن

150 جم من جبن جروير

حفنة من أوراق الخس الإفرنجي

تتبيلة السيزر

60 جم من الفلفل الأصفر (مقطع إلى شرائح)

الطريقة

1. تفرد تتبيلة السيزر على الخبز.
2. ترص المكونات في طبقات حسب الرغبة.
3. يقدم.

ساندويتش التونة الذائبة

المقادير:

- 2 علبة من التونة البيضاء الجامدة (مصفاة من الماء)
- ½ كوب مايونيز
- ¼ كوب من الكرفس المقطع ناعمًا
- 1½ ملعقة كبيرة من البصل المقطع ناعمًا
- 1 ملعقة كبيرة من البقدونس المقطع
- ¼ ملعقة كبيرة من الخل الاحمر
- رشة ملح
- رشة فلفل أسود مطحون حديثًا
- 4 شرائح من خبز الباجيت
- 8 شرائح من الطماطم الناضجة
- 8 شرائح من الجبن السويسري
- بابريكا للتزيين

الطريقة:

1. تسخن شواية الفرن.
2. في وعاء تخلط التونة مع المايونيز والكرفس والبصل والبقدونس والخل. يتبل الخليط بالملح والفلفل.
3. ترص شرائح خبز الشيلم على صينية خبز مسطحة وتشوى في الفرن لمدة دقيقة واحدة حتى تتحمص قليلاً. ترفع من على النار وتفرد عليها سلطة التونة. توضع شريحة جبن على سلطة التونة على كل شريحة خبز وعليها طبقة من الجبن، وعلى الوجه توضع شرائح الجبن المتبقية.
4. يعاد الخبز بما عليه إلى القرن ويشوى من 3 إلى 5 دقائق حتى يذوب الجبن.



ساندويتش السجق والبيض

المقادير:

2 بيضة

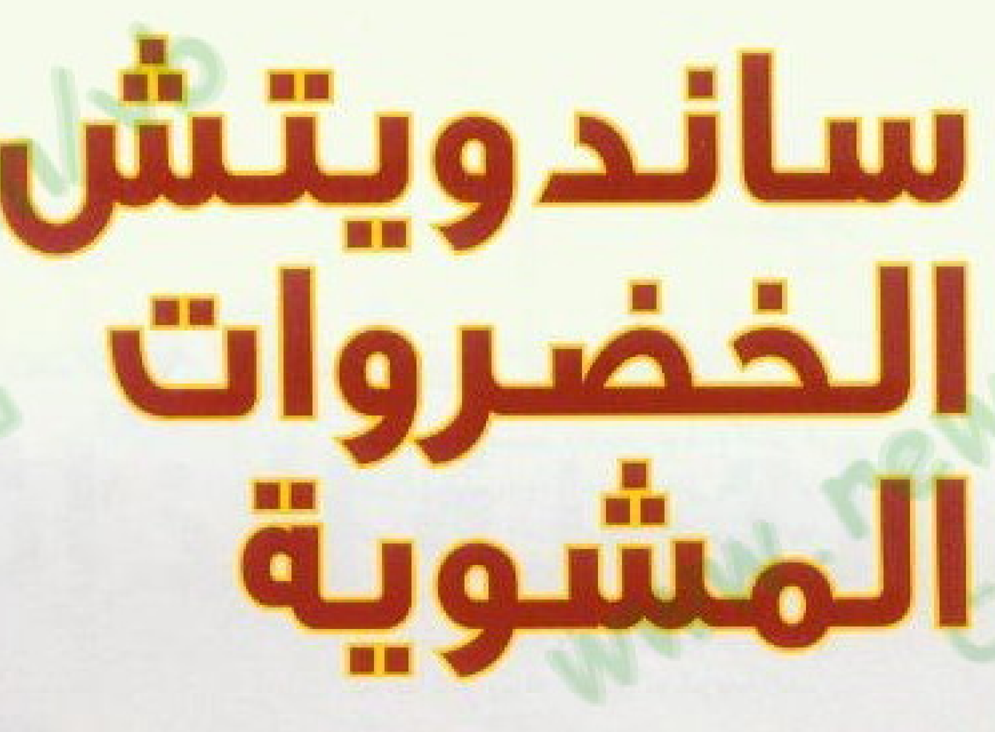
2 شريحة خبز

1 أو 2 قطعة من سجق الديك الرومي المستدير

1 ملعقة كبيرة من السمن

الطريقة:

1. يحمر السجق أولاً على نار متوسطة، ويقلب على الجانب الآخر عندما يحمر أحد الجانبين قليلاً.
2. يذاب السمن في المقلاة الأخرى ويقلى فيه البيض من الجانبين.
3. بينما يطهى السجق والبيض يوضع الخبز في الشواية الكهربائية ويحمص حتى يتحول لونه إلى البني أو البني الفاتح ويصبح مقرمشاً قليلاً.
4. بعدما يطهى السجق والبيض يمكن فرد الجيلي على الخبز (اختياري)، ثم يوضع البيض على شريحة خبز وفوقه السجق ثم شريحة الخبز الأخرى.



ساندويتش الخضروات المشوية

المقادير:

1 باذنجانة مقطعة من الزاوية إلى شرائح

1 كوسة مقطعة من الزاوية إلى شرائح

1 فليفلة حمراء مقطعة بالطول إلى أرباع

1 بصلة حمراء صغيرة مقطعة إلى 4 شرائح

2 حبة فطر البورتابلو

½ كوب من زيت الزيتون البكر

ملح وفلفل

8 شرائح من خبز البرجر

4 أوراق من الخس الأحمر

8 شرائح جبن الماعز

مايونيز الأعشاب:

¾ كوب من المايونيز

½ ليمونة معصورة

3 إلى 5 قطرات من الصوص الحار

1 فص من الثوم منزوع القشرة ومسحوق

2 ملعقة كبيرة من أوراق الزعتر

2 ملعقة كبيرة من أوراق البقدونس الطازج (الأوراق المسطحة تحمل نكهة أكثر)

2 ملعقة كبيرة من الثوم المعمر المقطع أو البصل الأخضر المقطع

الطريقة:

1. توضع جميع مكونات المايونيز معًا في معالج طعام أو خلاط كهربائي وتخلط.
2. الساندويتش: تستخدم فرشاة عجين لدهان شرائح الخضروات ومشروم البورتابلو بزيت الزيتون.
3. تتبل الخضروات بالملح والفلفل.
4. ترص الخضروات على شواية ساخنة (أو تحت شبكة شواء) وتطهى حتى تصبح طرية.
5. بمجرد انتهاء الخضروات تدهن شرائح الخبز بزيت الزيتون وتشوى على الجانبين.
6. للتقديم: يقطع المشروم إلى شرائح بسمك ¼ بوصة. يفرد مايونيز الأعشاب على جانبي الخبز المشوي، وتوضع عليه شريحة واحدة من كل نوع من الخضروات المشوية وربع المشروم، وفي النهاية يوضع الخس وفوقه شريحة من جبن الماعز والبصل المشوي ثم توضع فوقه قطعة الخبز المتبقية.

ساندويتش اللحم البقري المشوي

المقادير:

مايونيز

3 ملاعق كبيرة من الفجل الحار

200 جم من شرائح اللحم البقري المشوي

خس

طماطم

بصل

خيار مخلل مقطع إلى شرائح

160 جم من جبن الامنتال

الطريقة:

1. يفرد المايونيز مع تتبيلة الفجل الحار على الخبز.
2. ترص المكونات في طبقات حسب الرغبة.
3. يقدم.



ساندويتش السلامي

المقادير:

250 جم شرائح السلامي الصلب الرفيعة

250 جم شرائح البيبروني

1 برطمان من الفلفل الأحمر المشوي (مصفى)

1 برطمان من قلوب الأرضي شوكي

8 شرائح من جبن البروفولوني

½ كوب من الزيتون الناضج (منزوع النوى ومقطع إلى شرائح)

½ ملعقة صغيرة من الأوريجانو اليابس

¼ كوب من التتبيلة الإيطالية أو تتبيلة سلطة السيزر

1 خبز فرنسي (باجيت)

12 إلى 15 ورقة من الريحان الطازج

الطريقة:

1. تقطع قلوب الأرضي شوكي الى مكعبات.
2. يقطع الخبز إلى 4 قطع متساوية وتفتح فتحة في المنتصف.
3. يزال بعض الخبز اللين من الداخل لتوجد مساحة مفرغة في الجانبين العلوي والسفلي.
4. توزع تتبيلة السلطة على الخبز
5. يوزع السلامي ثم البيبروني وقلوب الأرضي شوكي والجبن والزيتون داخل الخبز
6. توضع أوراق الريحان الطازجة فوقه ويقدم.



ساندويتش الجبن والبيستو

المقادير:

- 8 قطع من خبز القمح الكامل
- 4 شرائح من جبن البروفولوني
- 4 شرائح من جبن الكولبي
- 4 شرائح من جبن المونستر
- 1 بصلة صفراء حلوة مقطعة
- 2 ملعقة كبيرة من زيت الزيتون
- 1 ثمرة طماطم متوسطة الحجم مقطعة إلى شرائح رفيعة
- 2 ملعقة كبيرة من صوص البيستو
- تتبيلة إيطالية
- زبد منعم

الطريقة:

1. يسخن زيت الزيتون في مقلاة متوسطة الحجم على نار متوسطة – عالية. يوضع البصل ويكرمل لمدة 10 دقائق تقريبًا. ينقل إلى منشفة ورقية ويترك ليبرد.
2. يدهن جانب واحد من كل شريحة خبز بقليل من الزبد ويرش الجانب المدهون بالتتبيلة الإيطالية.
3. لإعداد الساندويتش: توضع شريحة واحدة من الخبز على طبق، مع مراعاة أن يكون الجانب المدهون بالزبد إلى أسفل. توضع على الخبز شريحة من جبن الكولبي ومقدار ملعقة من البصل المكرمل وشريحة من جبن المونستر وشريحتان من الطماطم وشريحة من جبن البروفولوني. توضع الشريحة الأخرى من الخبز أعلاهم، مع مراعاة يكون الجانب المدهون بالزبد إلى أعلى.
4. تسخن مقلاة كبيرة على نار متوسطة. ترش ببخاخ الطبخ ويوضع 2 ساندويتش في المرة ليشويا. يشوى كل جانب حتى يكتسب لونًا بنيًا خفيفًا ويقرمش لمدة 3 دقائق.

ساندويتش الساب المتنوع

المقادير:

150 جم من لحم فخذ الديك الرومي المطبوخ

150 جم من سلامي جنوة البقري

120 جم من جبن البروفولوني البارد

خليط من المايونيز، المسطردة والتتبيلة الإيطالية

ملح وفلفل

بصل

طماطم

خس

فلفل رومي أصفر

خبز فرنسي

زيت السابمارين

الطريقة:

1. يقطع الخبز الفرنسي إلى نصفين ويقطع إلى شرائح.
2. يفرد خليط المايونيز على جانبي الخبز.
3. ترص 4 شرائح من جبن البروفولوني على الشريحة السفلية، ثم يوضع عليها السلامي ولحم الديك الرومي المطبوخ.
4. توضع شرائح البصل الرفيعة ثم 5 شرائح من الطماطم ومعها الملح، ثم حفنة من الخس المبشور ثم الفلفل ورشة من زيت الساب مارين (اختياري).





إكو والمطبخ التايلندي

يشبه المطبخ التايلندي المطبخ الصيني، وكذلك مطبخنا الفلبيني. يقوم المطبخ التايلندي على الأطباق الخفيفة المعدة بسهولة، وإن كانت تتحلى بنكهة عطرية بالغة القوة ومثيرة للشهية، كما أنها معروفة بأنها تنتمي إلى نوعية الأطعمة الحارة.

يمكن وصف الطعام التايلندي بدقة بأنه عبارة عن أربع مطابخ إقليمية تتوافق مع أقاليم البلاد الأربع الأساسية، وهي شمال، شمال غرب، وسط، وجنوب تايلاند؛ وكل مطبخ من هؤلاء يشترك مع الآخر في أطباق متشابهة. وبالإضافة إلى هذه المطابخ الإقليمية الأربع، فهناك المطبخ الملكي التايلندي الذي يعود تاريخه إلى مطبخ القصر بمملكة أثوياها، والتي كان لنظامها وأساليب طهيها واستخدامها لمقادير الطعام أعظم الأثر على مطبخ وسط تايلاند.

يتأثر المطبخ التايلندي بشدة بالمطبخ الصيني، وكثير من الأطعمة التايلندية الشعبية الشهيرة كانت في بادئ الأمر من الأطباق الصينية التي تم تقديمها في تايلاند. الصينيون أيضًا قدموا استخدام أوعية الطهي الصينية (الووك) في الطهي، وهي تقنية للأطباق المعتمدة على القلي في زيت عميق والقلي السريع، وكذلك النودلز وصوص الصويا. والآن، وبصفتي واحد من الطهاة الفلبينيين الآسيويين، فإن للمطبخ التايلندي تأثير كبير على الأطباق التي أقدمها.

شوربة التوم يام التايلندية

المقادير:

- ½ كجم من الروبيان متوسط الحجم (مقشر ومنظف)
- 12 حبة فطر مقطعة إلى أنصاف
- 1 عبوة فطر (مصفى)
- 4 أكواب من الماء
- 2 غرسة الليمون
- 4 أوراق ليمون حامض
- 4 شرائح من الزنجبيل الأزرق
- 4 ثمار فلفل (فلفل صغير حار)
- 1½ ملعقة كبيرة من صوص السمك
- 1½ ملعقة كبيرة من عصير الليمون الحامض
- 1 ملعقة صغيرة من السكر الأبيض
- 1 ملعقة صغيرة من معجون الفلفل الحار (الشطة)
- 1 ملعقة كبيرة من معجون شوربة التوم يام (اختياري)

الطريقة:

1. تشذب غرسة الليمون وتقطع إلى قطع بحجم أعواد الثقاب وتترك جانباً.
2. توضع رؤوس وقشور الروبيان في ماء، وتطهى لمدة 20 دقيقة.
3. تطفأ النار وتترك الرؤوس والقشور منقوعة لمدة 20 دقيقة أخرى قبل التخلص منها.
4. في قدر على النار يوضع المرق، غرسة الليمون، أوراق الليمون الحامض، الزنجبيل الأزرق، الفلفل، صوص السمك، عصير الليمون الحامض، السكر ومعجون الشطة حتى الغليان. بعد أن تغلي المكونات لمدة 5 دقائق يضاف الروبيان ونوعا الفطر.
5. يطهى المزيج لمدة 10 دقائق أخرى ويقدم مع الليمون الحامض والنعناع.



خضروات تايلندية مع الكاري الأخضر

المقادير:

- ½ قالب من التوفو الصلب (مقطع إلى مكعبات)
- 3 أكواب من الفاصوليا الخضراء
- ¼ فلفل رومي أحمر متوسط
- ¼ فلفل رومي أخضر متوسط
- 1 جزر مقطعة
- 1 بصلة متوسطة (مقطعة)
- 3 فصوص ثوم (مفرومة)
- 2 ملعقة كبيرة من عجين الكاري الأخضر
- 1 علبة من حليب جوز الهند الغير محلى
- 1 ملعقة صغيرة فلفل أسود
- 1 ملعقة كبيرة من الزيت النباتي

الطريقة:

1. يسخن الزيت في مقلاة كبيرة، ويقلى عجين الكاري مع الثوم والبصل حتى يتصاعد عطر هذه المكونات.
2. يضاف حليب جوز الهند والتوفو والفاصوليا والفلفل الرومي والفلفل الأسود والجزر.
3. يغلى لمدة من 5 إلى 8 دقائق كي يمتص التوفو النكهة.

سلطة اللحم البقري المشوي



المقادير:

- 750 غ من الستيك البقري
- ¼ كوب من صوص السمك
- ¼ كوب من عصير الليمون الحامض
- 1 ملعقة كبيرة من صوص الصويا الحلو
- 3 ملاعق كبيرة من الثوم المفروم
- 3 ملاعق كبيرة من الزنجبيل الطازج المفروم
- 3 ملاعق كبيرة من السيلانترو أو الكزبراء الطازج المقطع
- 1 ملعقة كبيرة من زيت السمسم
- 1 ملعقة كبيرة من زيت الفلفل
- ¼ كوب من البصل الأخضر المقطع
- ¼ كوب من الكراث المقطع
- ¼ كوب من البصل المقطع إلى شرائح رفيعة
- 2 ثمرة طماطم مقطعة إلى أرباع
- ¼ كوب من الخيار المقطع
- ¼ كوب من الفلفل الحار التايلندي المقطع

الطريقة

1. تسخن الشواية على درجة حرارة متوسطة - عالية.
2. يشوى اللحم البقري حتى درجة النضج المرغوبة، ثم يترك ليبرد.
3. بينما يبرد اللحم، يخلط صوص السمك وعصير الليمون الحامض وصوص الصويا الحلو والثوم والزنجبيل والسيلانترو وزيت السمسم وزيت الفلفل، ويخلطوا مع البصل الأخضر والكراث. تعدل التتبيلة حسب الذوق.
4. يقطع اللحم إلى قطع صغيرة بحجم اللقمة، وفي قدر كبيرة يوضع مع البصل والطماطم والخيار والفلفل الحار، ويصب عليه الصوص ويخلط جيداً.
5. يقدم مزيناً بعرق ريحان.



الروبيان مع النودلز المقلية

المقادير:

750 غ من شعيرية الأرز الجافة

2 كوب من براعم الفاصوليا

3 ملاعق كبيرة من الزيت النباتي

1 ملعقة صغيرة من الثوم (مفروم)

10 قطع من الروبيان الطازج كبير الحجم (غير مقشر)

1 ملعقة كبيرة من السكر الأبيض

1 ملعقة كبيرة من صوص السمك

1 ملعقة كبيرة من الكاتشب

2 بيضة (مخفوقة)

1 ملعقة كبيرة من الفول السوداني المحمص والمجفف (مقطع)

1 ملعقة كبيرة من الروبيان المجفف والمسحوق

1 ملعقة كبيرة من البصل الأخضر (مقطع)

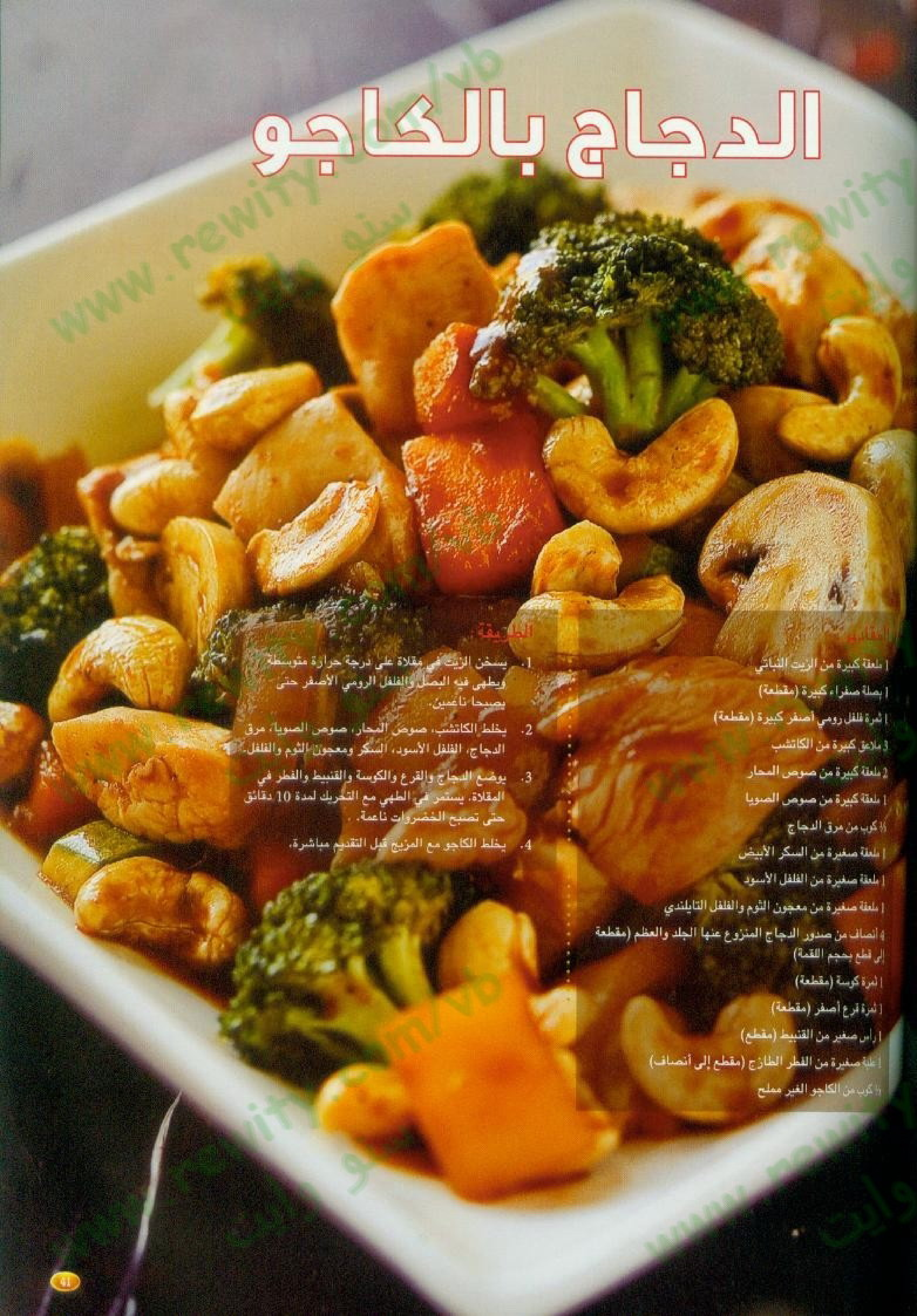
1 ملعقة كبيرة من الكزبرة الطازجة (مقطعة)

1 ملعقة كبيرة من مسحوق الفلفل

2 فص ليمون طازج

الطريقة:

1. توضع النودلز في وعاء كبير وتغطى بالماء الساخن وتنقع لمدة 15 دقيقة.
2. تنقع براعم الفاصوليا في ماء بارد، وتصفى قبل الاستخدام مباشرة.
3. يسخن الزيت في مقلاة كبيرة على لهب متوسط - مرتفع، ثم يوضع الثوم ويقلى حتى تتصاعد رائحته. يضاف الروبيان ويطهى مع التحريك لمدة 3 دقائق تقريباً.
4. يخلط السكر مع صوص السمك والكاتشب، ثم يصب البيض المخفوق ويحرك لمدة دقيقة.
5. تضاف النودلز، وتقلى مع التحريك حتى تغلف بالصوص. تخلط معها نصف كمية براعم الفاصوليا وتقلى حتى تنعم.
6. يوضع المزيج في طبق التقديم. توضع براعم الفاصوليا المتبقية والكزبرة وفصوص الليمون على طبق آخر ليوضع منها على الطبق الرئيسي حسب الرغبة. ترش النودلز بالروبيان المجفف، الفول السوداني ومسحوق الفلفل، ثم يوضع عليها البصل الأخضر.
7. تقدم مع فصوص الليمون



الدجاج بالكاجو

المقادير

- 1 ملعقة كبيرة من الزيت النباتي
- 1 بصلة صفراء كبيرة (مقطعة)
- 1 ثمرة فلفل رومي أصفر كبيرة (مقطعة)
- 3 ملاعق كبيرة من الكاتشب
- 2 ملعقة كبيرة من صوص المحار
- 1 ملعقة كبيرة من صوص الصويا
- ½ كوب من مرق الدجاج
- 1 ملعقة صغيرة من السكر الأبيض
- 1 ملعقة صغيرة من الفلفل الأسود
- 1 ملعقة صغيرة من معجون الثوم والفلفل التايلندي
- 4 أنصاف من صدور الدجاج المنزوع عنها الجلد والعظم (مقطعة إلى قطع بحجم اللقمة)
- 1 ثمرة كوسة (مقطعة)
- 1 ثمرة قرع أصفر (مقطعة)
- 1 رأس صغير من القنبيط (مقطع)
- 1 علبة صغيرة من الفطر الطازج (مقطع إلى أنصاف)
- ½ كوب من الكاجو الغير مملح

الطريقة

1. يسخن الزيت في مقلاة على درجة حرارة متوسطة ويطهى فيه البصل والفلفل الرومي الأصفر حتى يصبحا ناعمين.
2. يخلط الكاتشب، صوص المحار، صوص الصويا، مرق الدجاج، الفلفل الأسود، السكر ومعجون الثوم والفلفل.
3. يوضع الدجاج والقرع والكوسة والقنبيط والفطر في المقلاة. يستمر في الطهي مع التحريك لمدة 10 دقائق حتى تصبح الخضروات ناعمة.
4. يخلط الكاجو مع المزيج قبل التقديم مباشرة.

الفطر البري المقلي سريعًا مع الكالاماري

المقادير:

- 1 كجم من الكالاماري
- 1 ملعقة كبيرة من دقيق الذرة
- ½ ملعقة صغيرة من الملح
- ½ ملعقة صغيرة من الفلفل الأبيض المطحون الطازج
- 3 ملاعق كبيرة من صوص المحار
- 1 ملعقة كبيرة من الماء
- ½ ملعقة صغيرة من السكر
- 1 ملعقة كبيرة من زيت الفول السوداني
- 1 فص ثوم (مفروم)
- 1 كوب من البازلاء (منظفة ومنزوع عنها القشر)
- 1 كوب من الفطر (مقطع)
- 1 كوب من رؤوس عيش الغراب (مقطعة)
- 1 كوب من رؤوس الفطر المحاري (مقطعة)
- ¾ كوب من مرق الدجاج قليل الصوديوم ومنزوع الدسم
- ½ كوب من البصل الأخضر (مقطع)

الطريقة:

1. في وعاء متوسط الحجم يخلط الكالاماري مع ملعقة صغيرة من دقيق الذرة و¼ ملعقة صغيرة من الملح والفلفل، ويوضع جانبًا.
2. في وعاء صغير الحجم يخلط صوص المحار مع الماء والسكر والمتبقي من دقيق الذرة والملح، ويوضع جانبًا.
3. يسخن الزيت في مقلاة كبيرة غير لاصقة على لهب متوسط الى مرتفع، ثم يضاف خليط الكالاماري والثوم ويشوح لمدة 3 دقائق.
4. يضاف البازلاء والفطر ويشوح المزيج لمدة دقيقتين.
5. يقلب في المرق حتى الغليان، ثم يقلب في خليط صوص المحار ويطهى لمدة 30 ثانية حتى يصبح الخليط متماسكا، ثم يقلب في البصل ويرفع من على النار ويقدم.



باد تاي الروبيان

المقادير:

½ كجم من نودلز الأرز التايلندية (بطول باستا اللينجويني)

1 إلى 2 كوب من الروبيان النيئ أو المطهي (منزوع القشور)

1 كراث (مقطع ناعمًا)

4 فصوص ثوم (مفرومة)

1 إلى 2 فلفل أحمر (مقطع ناعمًا)

1 بيضة

2 إلى 3 أكواب من براعم الفاصوليا

1/8 ملعقة من الفلفل الأسود المطحون الطازج

3 بصلات خضراء (مقطعة شرائح رفيعة)

½ كوب من الكزبرة الطازجة

¼ كوب من الفول السوداني المحمص الجاف (مسحوق أو مقطع)

2 إلى 3 ملاعق كبيرة من الزيت للقلي

3 ملاعق كبيرة من مرق الدجاج

فصوص ليمون حامض للتقديم

صوص الباد تاي:

¾ ملعقة كبيرة من عجين التمر الهندي

¼ كوب من الماء الساخن

2 ½ ملعقة كبيرة من صوص السمك

1 إلى 3 ملاعق صغيرة من صوص الشيلي أو ½ إلى 1 ملعقة صغيرة من الفلفل المجفف المسحوق

3 ملاعق كبيرة من السكر البني

الطريقة:

1. يغلى الماء في قدر كبيرة ثم يرفع من على النار، بعدها تنقع نودلز الأرز حتى تصبح طرية بما يكفي للأكل، وإن ما زالت تحتفظ بشيء من صلابتها وبعض القرمشة.
2. تصفى النودلز من الماء ثم تشطف جيدًا بماء بارد، وتنحى جانبًا.
3. في وعاء صغير يذوب عجين التمر الهندي في ماء ساخن، ثم تضاف بقية مقادير الصوص ويقلب جيدًا، يوضع جانبًا.
4. يسخن الزيت في قدر كبيرة أو مقلاة صينية على لهب متوسط، ويقلى الثوم والكراث والفلفل الأحمر لمدة دقيقة واحدة.
5. يضاف الروبيان مع ملعقتين إلى 3 ملاعق من مرق الدجاج ويقلى من دقيقتين إلى 3 دقائق أو حتى يكتسب الروبيان اللون الوردي وينتفش.
6. تبعد المقادير إلى الجوانب لإفساح مكان في منتصف القدر أو المقلاة، تضاف ملعقة كبيرة من الزيت وتكسر البيضة، وتحرك من 30 ثانية إلى دقيقة.
7. تضاف النودلز المصفاة ويرش فوقها صوص الباد تاي، ثم تخلط برفق وتقلى المكونات كلها معًا مع الحفاظ على الحرارة ما بين متوسطة وعالية والتقليب لمدة من 4 إلى 6 دقائق.
8. يرفع من على النار ويختبر مذاقه، بحيث يمكن إضافة المزيد من الصوص حسب الرغبة.
9. يرش فوقه البصل الأخضر والكزبرة والفول السوداني ويزين بفصوص الليمون الحامض ويقدم.



دجاج بجوز الهند

المقادير:

2 كوب من أرز الياسمين العطر الجاف

3 أكواب من الماء

1 كجم من أنصاف صدور الدجاج منزوعة الجلد والعظم (مقطعة إلى مكعبات)

1 ملعقة كبيرة من مسحوق الكاري

1 بصلة مقطعة

2 فص ثوم مفروم

2 كوب من الهليون المقطع

1 كوب من البازلاء

½ كوب من الجزر المقطع طوليًا

1 كوب من البصل الأخضر المقطع

1 عبوة من حليب جوز الهند

2 ملعقة كبيرة زيت نباتي

الطريقة:

1. يوضع الماء والأرز في قدر كبير، يغطى ويترك ليغلي على نار حامية.
2. تقلل الحرارة ويترك لينضج لمدة 20 دقيقة.
3. في وعاء متوسط الحجم يوضع الدجاج مع مسحوق الكاري ويحرك.
4. يضاف الزيت النباتي الى مقلاة كبيرة غير لاصقة، ثم يوضع الدجاج، الثوم والبصل ويطهى مع التقليب المستمر على حرارة متوسطة – عالية لمدة 4 دقائق.
5. يضاف الهليون والبازلاء والجزر والبصل الأخضر، ويطهى لمدة 3 دقائق.
6. يصب حليب جوز الهند، ويستمر في الطهي حتى يسخن الصوص وينضج الدجاج تمامًا.
7. يقدم مع الأرز المطهي الساخن.



اللحم البقري مع الكاري الأحمر على طريقة إكو

المقادير

- 500 جم من اللحم البقري الرقيق (مقطع على شكل شرائط)
- 1 ملعقة كبيرة من معجون الكاري الأحمر التايلندي
- 1 ملعقة كبيرة من صوص السمك
- 1 عبوة من حليب جوز الهند
- 2 ملعقة كبيرة من الزيت النباتي
- 1 ملعقة كبيرة من السكر البني
- 2 فص ثوم (مفروم)
- ½ فلفل رومي احمر مقطع الى مكعبات
- ½ فلفل رومي أخضر مقطع الى مكعبات
- 1 عبوة من الفطر
- 1 ملعقة صغيرة من الفلفل الأسود
- 1 حزمة سبانخ (مقطعة)
- 4 ملاعق كبيرة من الحبق المفروم

الطريقة

1. يسخن الزيت في مقلاة كبيرة أو مقلاة صينية على لهب مرتفع، ويقلى اللحم مع الثوم، البصل والفلفل الأسود لمدة دقيقة أو حتى ينضج اللحم، ثم يوضع جانباً.
2. يقلى سريعاً الفطر والفلفل الرومي مع رشة من الماء لمدة من دقيقتين إلى 3 دقائق.
3. ثم توضع شرائط اللحم المقلي ومعجون الكاري وصوص السمك وحليب جوز الهند والسكر البني والسبانخ والريحان، ويخلطوا حتى يكتسبوا الحرارة.
4. يقدم مع الحبق (الريحان).



دجاج بالريحان

(باد كابرو كونج)

المقادير:

1 كجم من صدور أو أوراك الدجاج (مقطعة على شكل شرائط رفيعة)

1 كراث

4 فصوص من الثوم (مفرومة)

2 فلفل أحمر (مقطع ناعمًا)

1 فلفل رومي أحمر (مقطع إلى شرائط)

3 ملاعق كبيرة من الخل الأبيض

1 كوب مضغوط من الريحان الحلو

¼ كوب من مرق الدجاج

1 ملعقة كبيرة من عصير الليمون الحامض

الصوص:

2 ملعقة كبيرة من صوص المحار

3 ملاعق كبيرة من صوص الصويا

1 ملعقة كبيرة من صوص السمك

1 ملعقة كبيرة من السكر البني

2 ملعقة كبيرة من عصير الليمون الحامض

زيت للقلي

الطريقة:

1. تجمع مقادير الصوص معًا في كوب وتقلب كي يذوب السكر، وتوضع بالقرب من الموقد.
2. تسخن مقلاة صينية أو مقلاة كبيرة على حرارة متوسطة - مرتفعة. توضع 3 ملاعق كبيرة من الزيت ويفرد الزيت ليغطي القاع، ثم يوضع الكراث والثوم والفلفل وتقلى المكونات مع التحريك من دقيقة إلى دقيقتين.
3. يضاف الدجاج ويستمر التحريك لمدة من 3 إلى 4 دقائق أو حتى يفقد الدجاج لونه الزهري. عندما تجف الصينية أو المقلاة تضاف ملعقة كبيرة أو ملعقتان من الخل لتستمر المكونات في القلي بنعومة.
4. يضاف الفلفل الأحمر مع ملعقة كبيرة إضافية من الخل حسب الحاجة، ويستمر في التحريك لدقيقة أخرى.
5. تخفف درجة الحرارة إلى أقل من المتوسط ويضاف صوص القلي، يقلب ويترك الطبق ليطهى بهدوء.
6. تنحى حفنة من الريحان جانبًا للتزيين، ويجمع الباقي في حزمة مضغوطة، ويقطع إلى قطع طولية رفيعة.
7. تقلل درجة الحرارة إلى الحد الأدنى ويضاف الريحان ويخلط برفق مع الطبق.
8. يقدم مع رشة ريحان على الوجه.



سلطة الفواكه التايلندية

المقادير:

- 1½ كوب من البابايا الطازجة (مكعبات)
- 1 كوب من قطع الأناناس (طازجة أو معلبة)
- 1 ثمرة موز مقطعة
- 1 كوب من المانجو (مكعبات)
- 1 كوب من الفراولة (شرائح أو مقطعة إلى أرباع)
- 1 كوب من أي فاكهة أخرى محلية أو أجنبية (مثل التوت الأزرق، الشمام، فاكهة التنين، الليتشي، اللونجان، الرامبوتان)

للتزيين:

زبيب أحمر طازج

صوص سلطة الفواكه:

- ¼ كوب من حليب جوز الهند
- 1 ملعقة كبيرة من عصير الليمون الحامض الطازج
- 2 ملعقة كبيرة من السكر البني

الطريقة:

1. تخلط مكونات صوص سلطة الفاكهة معًا في كوب حتى يذوب السكر، ثم تنحى جانبًا.
2. في وعاء كبير تخلط الفاكهة كلها معًا.
3. يصب عليها الصوص ويخلط جيدًا معها.
4. تقدم في طبق مزين بالزبيب الأحمر الطازج

بودنج المانجو التايلندي

المقادير:

- 2 ثمرة مانجو متوسطة أو كبيرة الحجم
- 1 عبوة من الجيلاتين
- ½ كوب من الماء الساخن
- ⅓ كوب من السكر الأبيض
- 1 كوب من حليب جوز الهند عالي الجودة
- فاكهة طازجة للزينة

الطريقة:

1. يخلى قلب المانجو بما فيه ما حول النواة.
2. توضع الفاكهة في خلاط الطعام وتضرب حتى يتكون معجون مانجو ناعمًا، وتترك المانجو في الخلاط.
3. يسخن الماء في قدر حتى يبدأ في الغليان، ثم يرفع من على النار.
4. أثناء تقليب الماء بخفاقة أو شوكة يرش الجيلاتين على سطح الماء ويقلب بقوة للتخلص من التكتلات.
5. يضاف السكر إلى خليط الماء الساخن والجيلاتين ويقلب حتى يذوب.
6. يضاف الخليط إلى المانجو في خلاط الطعام، ويضاف أيضًا حليب جوز الهند، ويضرب في الخلاط حتى تمتزج المكونات.
7. يصب الخليط في أوعية أو أكواب للحلوى ويوضع في الثلاجة لمدة ساعتين على الأقل. يقدم باردًا مع الفاكهة الطازجة.


قريباً جداً
كتاب نرمين



تورتة شارلوت بالفراولة

الكيــك:

المقادير:

4 بيضة 130 جرام سكر 80 جرام دقيق مربى التوت

الطريقة:

1. يخفق البيض والسكر إلى أن يصلا لمرحلة التدلي من الملعقة.
2. يضاف الدقيق ويقلب الخليط بلطف على 3 مراحل.
3. يصب على صينية فرن غير عميقة مجهزة بورق الخبز.
4. تخبز في فرن على حرارة 180 درجة مئوية لمدة 5-7 دقائق تقريباً، أو حتى ترتد الكيك بعد وخزها بالإصبع ولكن قبل أن تجف تماماً.
5. تقلب الكيك على ورقة خبز أخرى ويتم تقشير الورقة الأولى منها بحرص.
6. يتم تبريدها وتغطيتها بمنشفة.
7. يغلف اناء مستدير بالبلاستيك.
8. تقطع دائرة من الكيك في حجم دائرة الإناء.
9. تدهن المربى على بقية الكيك ثم تلف إلى شكل حلزوني بإحكام
10. تقطع إلى شرائح رفيعة
11. يملأ الإناء بالشرائح الحلزونية حتى تغطي الإناء تماماً من الداخل.

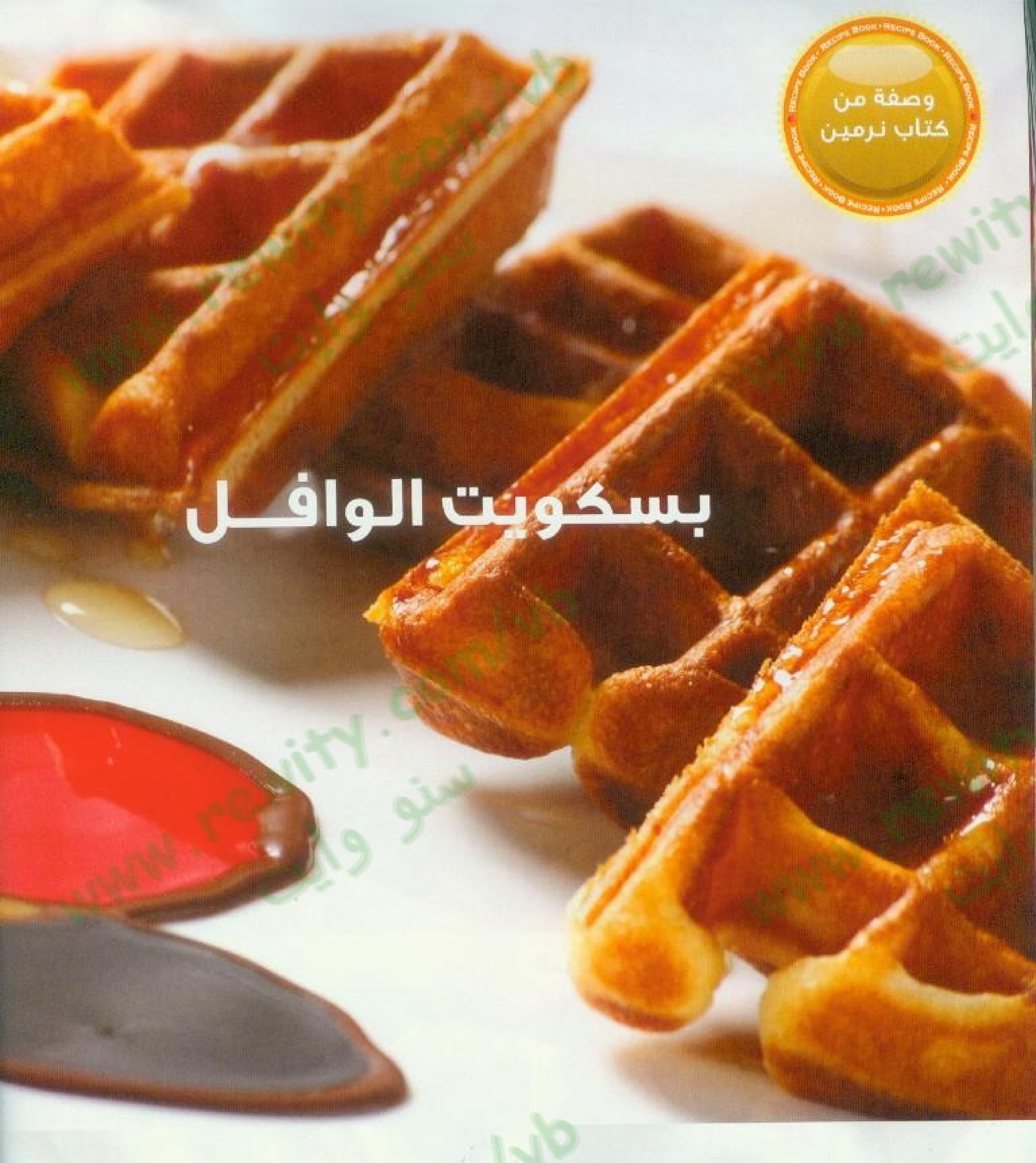
الموس:

المقادير:

200 جرام فراولة مجمدة 3 مغلف جيلاتين 3 ملعقة كبيرة ماء 45 جرام شراب الذرة 150 مللي كريمة خفق فراولة طازجة

الطريقة:

1. توضع الفراولة بعد إذابتها في الخلاط وتهرس.
2. تصفى الفراولة للتخلص من البذور.
3. يذاب الجيلاتين في الماء الدافئ، ثم يصفى فوق شراب الذرة الدافئ، ويقلب حتى يمتزجا.
4. تضاف بعض الفراولة المهروسة لخليط الجيلاتين وتخلط جيداً، ثم يضاف هذا الخليط لبقية الفراولة.
5. تخفق الكريمة وتقلب بلطف في خليط الشارلوت.
6. يصب الموس في الإناء المغلف بالكيك.
7. توضع قطعة الكيك الدائرية فوق الموس
8. تترك لتتماسك في البرد طوال الليل.
9. تقلب الشارلوت على طبق التقديم وتزين بالفراولة الطازجة.



بسكويت الوافــــل

التقديم:

المقادير:

زبدة أو قشدة فواكة مشكلة
شراب البانكيك، صوص شوكولاتة، صوص

الكارامل:

الطريقة:

يقدم الوافل مع قطعة زبدة أو بعض القشدة ويزين بالفواكة يصب فوقها صوص حسب الرغبة.

الطريقة:

1. يخفق السكر وصفار البيض مع الفانيليا حتى يصبح الخليط فاتح اللون وقشدي الملمس.
2. يضاف اللبن الرائب والزبدة المذابة ويخفق حتى يمتزج الخليط.
3. يخلط الدقيق والبيكنج باودر ويخفقا حتى يمتزجا.
4. يخفق بياض البيض مع الملح حتى يتماسك ويقلب بلطف مع خليط صفار البيض.
5. يصب الخليط في شواية الوافل ويترك لينضج حوالي 4 الي 5 دقائق أو حتى يتوقف البخار عن التصاعد.

العجينة:

المقادير:

2 ملعقة صغيرة سكر
2 صفار بيض
1 ملعقة صغيرة فانيليا
225 مل لبن رائب
95 جرام زبدة مذابة
175 جرام دقيق
2 ملعقة صغيرة بيكنج باودر
2 بياض بيض
رشة ملح



كيك المانجو وبسكوت أصابع الست

أصابع الست:

المقادير:

4 صفار بيض

100 جرام سكر

4 بياض بيض

رشة ملح

60 جرام دقيق خبز

60 جرام نشا الذرة

سكر بودرة

الطريقة:

يخفق صفار البيض مع السكر حتى يصبح الخليط فاتح اللون وقشدي الملمس.

يخفق بياض البيض مع الملح حتى يتماسك تماماً.

يخلط الدقيق ونشا الذرة.

يقلب الدقيق بالتبادل مع بياض البيض في خليط صفار البيض.

يوضع الخليط في قرطاس الحلوى ويشكل الخليط على شكل أصابع أو دوائر متساوية أو متزايدة في القطر.

يرش البسكويت بالسكر البودرة ويترك حوالي ربع ساعة.

يخبز البسكويت في فرن درجة حرارته 200 درجة مئوية حوالي 10 دقائق أو حتى يصبح ذهبي اللون.

يبرد على شبكة التبريد.

التقديم:

المقادير:

2 كوب كريمة خفق

6 ثمرات مانجو مقطعة حسب الرغبة

الطريقة:

تخفق الكريمة.

توضع طبقة أصابع الست في قالب وتدهن بشراب السكر.

تكسى أصابع الست بالكريمة ثم توضع فوقها المانجو ثم تكسى بطبقة أخرى من الكريمة.

توضع طبقة أخرى من أصابع الست وتكرر العملية حي نفاذ الكمية مع الانتهاء بطبقة من الكريمة.

تزين بالمانجو وبعض الكريمة المخفوقة.

الشراب:

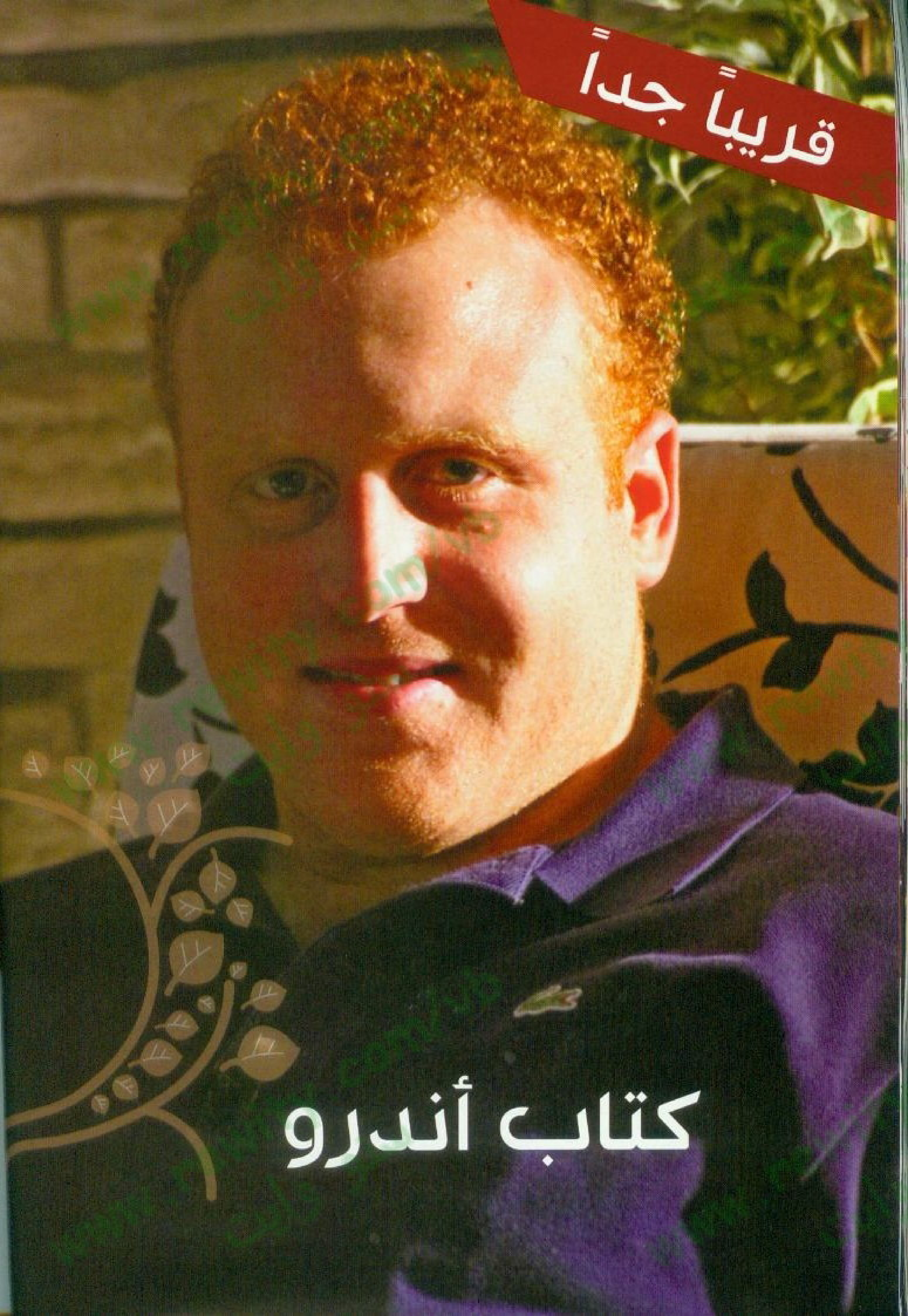
المقادير:

100 جرام سكر

100 ملل ماء

الطريقة:

يحضر شراب السكر بوضع السكر والماء في قدر على موقد ويترك حتى الغليان ثم تخفف الحرارة ويترك لمدة 5 دقائق.


قريباً جداً
كتاب أندرو



المحار على الطريقة البروفانسية

تكفي الوصفة 4 أشخاص

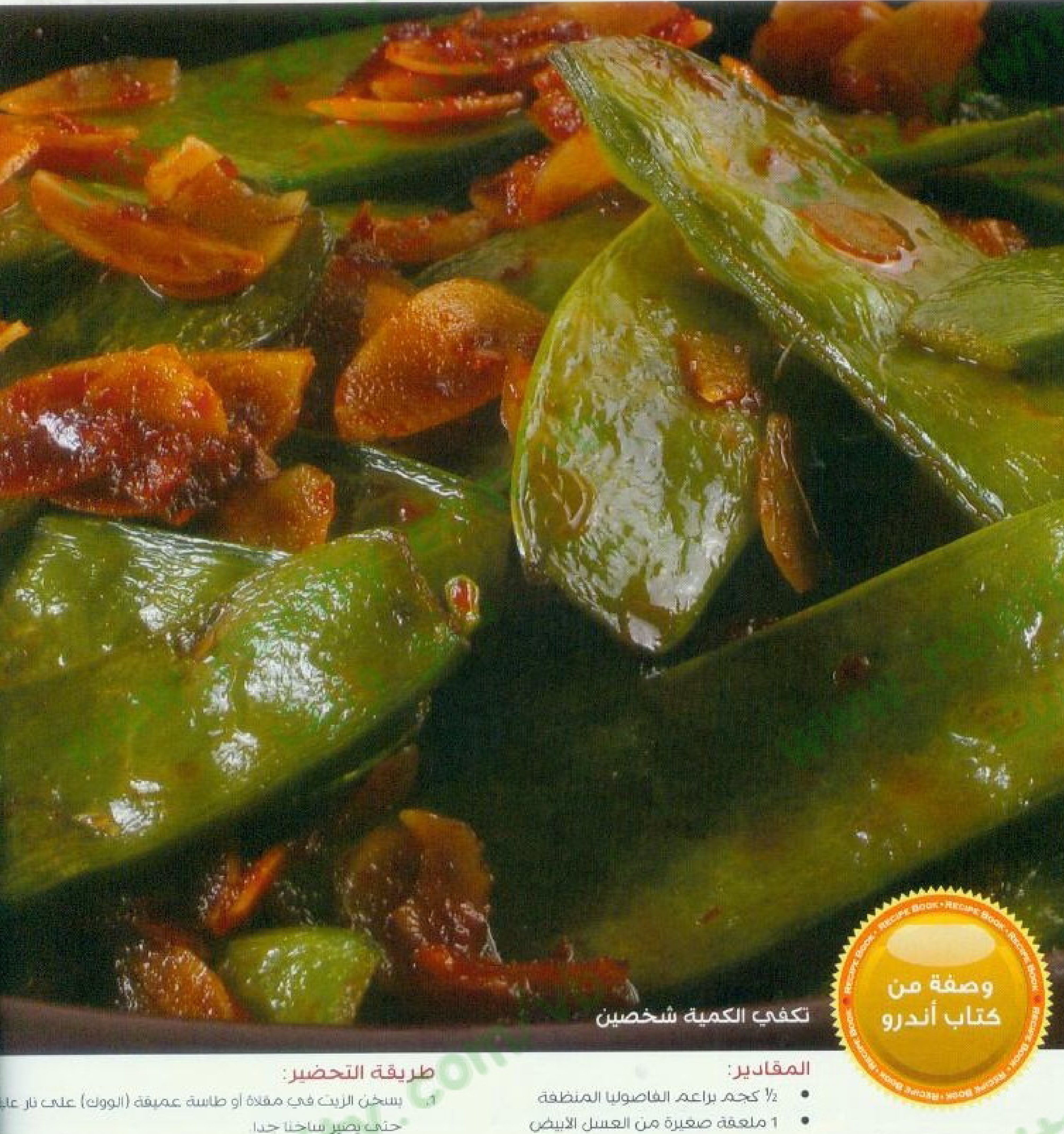
المقادير:

- 2 ملعقة كبيرة من زيت الزيتون
- 1 كيلو محار منظف
- 1 بصلة مقطعة
- 2 فص ثوم مفروم
- 1 كوب من حبات الطماطم الصغيرة مقطعة أنصاف
- 1 كوب من عصير العنب الأبيض
- 1 كوب من مرق الدجاج
- ¼ كوب بقدونس طازج ومقطع
- ملح وفلفل حسب الرغبة

طريقة التحضير:

1. يسخن زيت الزيتون في طاسة كبيرة على حرارة بين المتوسطة والعالية.
2. يضاف الكراث ويشوح حتى يذبل.
3. يضاف الثوم والملح والفلفل حسب الرغبة.
4. يضاف عصير العنب ومرق الدجاج ويترك الخليط حتى يبدأ في الغليان.
5. يضاف المحار والطماطم ويغطى.
6. يترك على النار حتى يبدأ صدف المحار في التفتح وإخراج عصارته. يرجى التخلص من المحار الذي لم تفتح صدفته لأن ذلك يعني أن هذ المحار قديم وأن تناوله غير آمن
7. يضاف البقدونس ثم يقدم.
8. تكفي الكمية 4 أشخاص

براعم الفاصوليا بالزنجبيل واللوز



تكفي الكمية شخصين

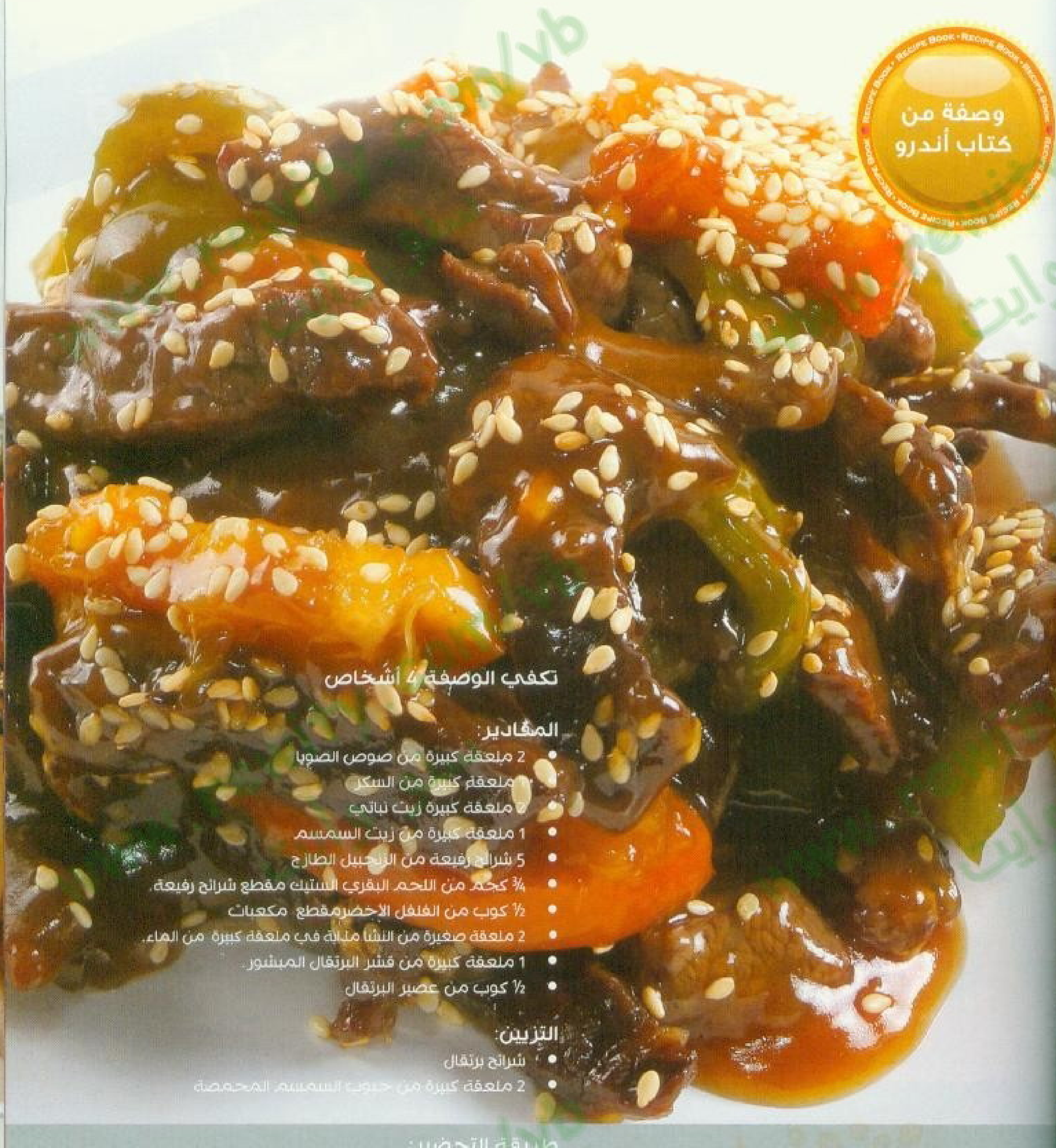
المقادير:

- ½ كجم براعم الفاصوليا المنظفة
- 1 ملعقة صغيرة من العسل الأبيض
- 2 ملعقة صغيرة زيت نباتي
- 2 ملعقة صغيرة من الريحان الطازج المقطع
- 2 فص ثوم مقطع
- صويا صوص (حسب الرغبة)
- ½ كوب من لوز محمص ومقطع
- 1 ملعقة كبيرة من الزنجبيل الطازج المقطع
- 1 ملعقة صغيرة من معجون الشطة

طريقة التحضير:

1. يسخن الزيت في مقلاة أو طاسة عميقة (الووك) على نار عا
حتى يصير ساخنا جدا.
2. يشوح الثوم والزنجبيل على نار عالية حتى تفوح رائحة المكو
3. تضاف براعم الفاصوليا مع التقليب ويترك الخليط على النار لم
دقيقة أو دقيقتين.
4. يضاف إلى الخليط معجون الشطة والعسل والريحان وتطهى
المكونات مع براعم الفاصوليا حتى تنضج قليلاً وتصبح مقرمش
5. يتبل الخليط بصوص الصويا حسب الرغبة ثم يضاف إليه اللوز
التقليب الجيد. ثم يرفع من على النار ويقدم

وصفة من
كتاب أندرو



تكفي الوصفة 4 أشخاص

المقادير:

- 2 ملعقة كبيرة من صوص الصويا
- ملعقة كبيرة من السكر
- ملعقة كبيرة زيت نباتي
- 1 ملعقة كبيرة من زيت السمسم
- 5 شرائح رفيعة من الزنجبيل الطازج
- ¾ كجم من اللحم البقري الستيك مقطع شرائح رفيعة.
- ½ كوب من الفلفل الأخضرمقطع مكعبات
- 2 ملعقة صغيرة من النشا مذابة في ملعقة كبيرة من الماء.
- 1 ملعقة كبيرة من قشر البرتقال المبشور.
- ½ كوب من عصير البرتقال

التزيين:

- شرائح برتقال
- 2 ملعقة كبيرة من حبوب السمسم المحمصة

لحم بقري بالبرتقال والزنجبيل والسمسم

طريقة التحضير:

1. سخن مقلاة أو قدر عميق على حرارة مرتفعة وتضاف كمية بسيطة من الزيت وتحرك حتى تغطي جوانب وقاع القدر بالزيت.
2. تضاف شرائح الزنجبيل إلى القدر مع التقليب لمدة 10 ثواني حتى تفوح رائحته.
3. يضاف اللحم مع التقليب على النار لمدة دقيقتين أو حتى يصير لونه ورديا
4. يضاف السكر وصوص الصويا وعصير البرتقال ويترك على نار هادئة لمدة دقيقتين ثم يضاف قشر البرتقال والفلفل الأخضر
5. يضاف محلول النشا إلى الخليط ثم يقلب حتى يغلظ قوام الصوص ويبدأ في الغليان.
6. يزين الخليط بشرائح البرتقال وحبوب السمسم.



كتاب محمد أورفلي

وصفة من كتاب محمد أورفلي

ماهو سر الكبة النية اللذيذة؟

تختلف الكبة النية من منطقة إلى منطقة طعماً وشكلاً حسب المواد المستخدمة ولكن أهم شيء فيها هي اللحمة المستخدمة وطريقة تحضيرها. أفضل لحم ينصح باستعماله هو لحم الغنم الطازج.

في حلب نستخدم تقنية وهي خفق اللحمة مع الملح والثلج حتى يصبح لونها زهري وشكلها مرهمي وقديما كانت تدق على الجرن حتى تصبح ناعمة ومرهميه

المقادير

- 100 غ من البرغل الأصفر الناعم
- 300 غ هبرة غنم مخفوقة
- 1 حبة من البصل الأبيض مفرومة ناعما
- 1 حبة من الفليفلة الخضراء حدة
- ½ كوب نعناع أخضر مفروم ناعما
- ½ كوب بقدونس مفروم ناعما
- ملح اختياري يجب ان يكون ظاهرا
- رشة صغيرة من الكمون
- ½ شاي فليفلة حمراء حلبية حدة
- 1 ملعقة شاي من دبس الفليفلة
- زيت زيتون
- جوز مفروم للزينة

طريقة التحضير

1. يدعك البرغل باليد في وعاء فخاري مع قليل من الماء وقليل من زيت الزيتون مع الفليفلة الحلبية الحمراء ودبس الفليفلة والكمون والملح حتى تفتح حبة البرغل.
2. يضاف البصل والفليفلة الخضراء الحدة وتفرك قليلا ثم نضيف البقدونس والنعناع وبعدها الهبرة
3. تدعك جيدا ومن ثم تقطع إلى حبات وتزين في طبق التقديم بالجوز وزيت زيتون.



مربى الباذنجان بالجوز

المقادير

- 1 كغ باذنجان اسود صغير محفور من الخلف
- 8 كوب سكر
- 2 كوب ماء
- 300 غ كلس أو شيرة
- عصير ليمونة
- 10 حبات كبش قرنفل
- 5 حبات هال
- 4 عود قرفة
- ¼ كوب جوز مكسر

طريقة التحضير

1. يوضع الكلس في وعاء كبير بلاستيكي، يضاف اليه الماء الساخن مع مراعاة عدم ملامسة الأيدي للسائل، يحرك بملعقة خشبية حتى يذوب الكلس تماما ثم يترك جانبا؛
2. بعد أن يبرد يتم التخلص من رواسب الكلس في قاع الوعاء بنقل الماء على وعاء اخر بدون الراقد.
3. يغمر الباذنجان فيه لمدة تقريبا 24 ساعة مع محاولة غمر كل الباذنجان في السائل .
4. اليوم التالي تحليه بوضعه تحت ماء وبعدها ننقعه بالماء للتخلص من الكلس يغسل الباذنجان جيدا من الداخل مع تأكد من خلوه من الكلس تكرر عدة مرات حتى يصبح الماء صافيا يفضل تركه بالماء لمدة نصف يوم
5. يغطى الباذنجان بأول كمية من السكر و يترك لمدة طول الليل حتى تخرج منه ماء.
6. يصفى سائل الذي خرج منه ونضعه على النار مع الماء ويترك حتى يغلي
7. يضاف الباذنجان ونتركه يغلي لمدة 10 دقائق
8. يترك حتى يبرد ونحاول ترك الباذنجان مغطى بالقطر ممكن وضع شي خفيف على الوجه ليقى الباذنجان مغمور بالقطر للبوم الرابع
9. في اليوم الأخير يصفى الباذنجان من القطر و يضاف السكر المتبقي
10. تضع القطر على النار مع 10 حبات قرنفل 2 عود قرفة و5 حبات هال وقليل من عصير الليمون لكي لا يسكر القطر ونتركه حتى يغلي، يضاف االباذنجان و يغلى على نار هادئة لمدة عشر دقائق تقريبا أو حتى يختم أي تصبح الحبة شفافة
11. بعد أن يبرد المربى يحفظ في قطره في البراد.
12. للتقديم: يرفع من القطر و يترك حتى يصفى ونحشيه بحبات الجوز الصغيرة و يقدم



سلطة الخضار بالتونة

المقادير :

$\frac{1}{4}$ كيلو طماطم
$\frac{1}{4}$ كيلو جزر
$\frac{1}{4}$ كيلو ملفوف
$\frac{1}{4}$ كيلو خس
$\frac{1}{4}$ كيلو زيتون
حبة فلفل أصفر
حبة فلفل أبيض
علبة تونة صن شاين (تونه دايت)
ملح - خل - ليمون - زيت

الطريقة :

يغسل الخضار جيدا بالماء ويقطع إلى قطع صغيرة في صحن بيضاوي كبير
تضاف إليها البهارات كالآتي :
$\frac{1}{4}$ ملعقة صغيرة ملح
$\frac{1}{4}$ ملعقة صغيرة فلفل أبيض
$\frac{1}{4}$ كوب صغير خل
$\frac{1}{4}$ كوب صغير زيت أو حسب الرغبة
تفتح علبة التونة وتصفى مائها ثم تضيفها للخليط دون أن تهرس
تترك جانبا في البراد لمدة نصف ساعة قبل التقديم
تقدم على الغداء أو العشاء.

شاورمة التونة

المقادير :

حبة بطاطا مقطعة صغيره
بصله مقطعه شرائح رفيعه
بصله مقطعه قطع صغيره
حبتين ثوم مفروم
حبة طماطم مفرومه
ربطة بقدونس مفرومه
٢ ملعقة طحينيه كبيرة
عصير ليمونه واحده
ملح حسب الرغبة
كيس كايزر الحجم الوسط

الطريقة :

يوضع البصل مع البطاطا ويحمر في زيت قليل
نضيف التونة ونقلبها معه حتى تستوي
نضع البقدونس المفروم مع شرائح البصل و الطماطم ونضع عليه التونة
نضع عصير الليمون مع الطحينية ونخففها قليلا بالماء
نضع المقادير مع بعض ونضيف الملح حسب الرغبة
نحشي الساندويشات بالخلطه

توست بالتونة

المقادير :

علبتي تونة صن شاين مفتته
كيس من شرائح التوست الاسمر
ملعقة طعام مايونيز
عصير ليمونتين
ذرة ملح فلفل أسود - كمون
خس وطماطم وخيار وبصل اختياري

الطريقة :

تصفى التونة من الماء وتفتت بالملعقة
توضع في وعاء ويعصر عليها الليمون
يضاف المايونيز والفلفل والكمون وذرة الملح ويقلب الجميع معا
تقطع أطراف شرائح التوست بالسكين تدهن بقليل من المايونيز
تحشى كل شريحتين بمقدار ملعقة طعام من الخلطة السابقة والقطعة الثانية نضع بينها وبين القطعة الثالثة السلطة المذكورة
تقطع الشرائح المحشوة من الزواية لتعطي شكل مثلث مغروس بعود ين لتثبيت ووضع حبة زيتونه للتزيين

كفتة التونة

المقادير :

علبة تونة صن شاين صغيرة مصفاة من الزيت
٢ حبة بطاطس مسلوقة ومهروسة
١ بصلة مفرومة ناعما
ملعقة عصيرليمون
٢ ملعقة كبيرة مفرومة كمون
ملح -فلفل اسود
زيت للقلي
للتغطية بيض - بقسماط

الطريقة :

تهرس التونة ناعمة ثم تخلط مع البطاطس والبصل
توضع البهارات والملح وعصير الليمون والكمون وتخلط جيدا وتشكل حسب الرغبة
تغطى بالبيض والبقسماط
تقلى بالزيت وتقدم

Eye Catch Corporation



يعد الهوت دوج طعامًا صيفيًا خفيفًا يناسب الوجبات السريعة، أو طعامًا للنزهات والرحلات الخلوية. لكن ماذا عن النظر إلى الهوت دوج على أنه جزء من وجبة حقيقية نقدمها لأحبائنا؟ هيا بنا نتعلم معًا كيف يمكن أن يكون للهوت دوج مكان على مائدتنا!



أومليت الهوت دوج

المقادير:

½ عبوة من الهوت دوج البقري أو هوت دوج الدجاج (مقطع)

4 بيضات (مخفوقة)

1 بصلة متوسطة (مقطعة)

2 فص ثوم

¼ فلفل رومي أحمر متوسط (مقطع إلى مكعبات)

¼ فلفل رومي أخضر متوسط (مقطع إلى مكعبات)

1 ملعقة صغيرة من الفلفل الأسود المطحون الطازج

2 ملعقة كبيرة من الزيت النباتي

ملح

الطريقة:

1. يخفق البيض في وعاء متوسط الحجم ويضاف الملح والفلفل الأسود، ويوضع جانبًا.
2. يسخن الزيت في مقلاة متوسطة الحجم ويشوح الهوت دوج مع البصل والثوم والفلفل الرومي ويقلب حتى يكتسب اللون البني.
3. يضاف البيض ويقلى على الجانبين.
4. يقدم مع الصوص.

الهوت دوج المقلي مع الريحان

المقادير:

½ كجم من هوت دوج الدجاج (مقطع إلى شرائح)

2 فص من الثوم (مفرومان)

½ جزرة (مقطع إلى شرائح)

2 فلفل حار (مقطع إلى شرائح)

½ فلفل رومي أخضر (مقطع إلى مكعبات)

¼ فلفل رومي أحمر (مقطع إلى مكعبات)

عصير ½ ليمونة

¼ كوب من مرق الدجاج

½ ريحان مقطع

1 ملعقة صغيرة من الفلفل الأسود المطحون

2 ملعقة كبيرة من صوص المحار

1 ملعقة كبيرة من صوص الصويا

1 ملعقة كبيرة من السكر البني

2 ملعقة كبيرة من الزيت النباتي

الطريقة:

1. في وعاء متوسط الحجم يخلط صوص المحار مع صوص الصويا وعصير الليمون ومرق الدجاج والسكر البني، ويحركوا باستمرار حتى يذوب السكر.
2. يسخن الزيت في مقلاة متوسطة الحجم، ويشوح الهوت دوج مع الثوم والبصل.
3. يضاف الجزر والفلفل الرومي والفلفل الحار والريحان، ويحركوا لمدة دقيقتين تقريبًا.
4. يضاف خليط الصوص ويترك المزيج ليغلي لمدة دقيقتين.
5. يقدم.

الهوت دوج بالحمص

المقادير:

½ كجم من الهوت دوج

ماء للسلق

غموس الحمص:

1 علبة حمص

2 ملعقة كبيرة من الطحينة

2 فص من الثوم (مفروم)

1 بصلة (مقطعة ناعمًا)

عصير 1 ليمونة

½ ملعقة صغيرة من البابريكا

1 ملعقة كبيرة من زيت الزيتون

بقدونس (مقطع ناعمًا)

خبز بيتا

الطريقة:

1. يسخن الماء في وعاء متوسط الحجم ويسلق الهوت دوج حتى ينضج، ثم يجفف من الماء ويوضع جانبًا.
2. يسخن الزيت في قدر صغيرة على لهب متوسط ويشوح الثوم والبصل حتى يكتسبا اللون البني الذهبي.
3. يضاف الحمص والطحينة وعصير الليمون والبابريكا ويقلب الخليط لمدة 3 دقائق.
4. يوضع الهوت دوج المسلوق في طبق نظيف ويوضع عليه الحمص، ثم يرش بالبقدونس ويقدم مع خبز البيتا.

الهوت دوج الحار المشوي

المقادير:

1 عبوة من الهوت دوج البقري الجامبو أو هوت دوج الدجاج

3 فصوص من الثوم (مفرومة)

2 فلفل أحمر (مقطع ناعمًا)

عصير 2 ليمونة

1 كوب من صوص الصويا

1 كوب من صوص الباربيكيو

1 ملعقة صغيرة من البابريكا

1 ملعقة صغيرة من الفلفل الأسود المطحون

1 ملعقة كبيرة من زيت الزيتون

الطريقة:

1. تعمل فتحتان في جانبي قطع الهوت دوج من أجل أن تمتص المقادير السائلة.
2. يتبل الهوت دوج بالثوم والفلفل الأحمر وعصير الليمون وصوص الصويا والباربيكيو وزيت الزيتون والبابريكا والفلفل الأسود لمدة ساعة.
3. توضع قطع الهوت دوج المتبلة في أسياخ وتشوى.
4. يقلب ويدهن بالمزيج حتى يمتص الهوت دوج الصوص.
5. يقدم مع الخضروات الطازجة.



أعواد الهوت دوج بلفائف شانجهاي

المقادير:

½ كجم من الهوت دوج البقري أو هوت دوج الدجاج

250 جم من جبن الشيدر

1 عبوة من لفائف شانجهاي

زيت للقلي

طماطم كرزية

الطريقة:

1. يقطع الهوت دوج وجبن الشيدر على شكل أعواد.
2. يوضع كل عود من الهوت دوج مع عود من الشيدر ويلفا بلفائف شانجهاي مع الطي من الجانبين.
3. يسخن الزيت في مقلاة عميقة على درجة حرارة 170 مئوية تقريباً.
4. تقلي الأعواد حتى تكتسب اللون البني الذهبي.
5. يقدم مع صوص الفلفل الحلو.

الهوت دوج بالزبد

المقادير:

½ كجم من خليط هوت دوج الدجاج

5 فصوص من الثوم (مفرومة)

1 بصلة متوسطة (مقطعة)

½ كوب من الزبد

1 ملعقة صغيرة من الفلفل الأسود المطحون

1 ملعقة كبيرة من الكزبرة

¼ فلفل رومي أصفر مقطع الى مكعبات

2 بصل أخضر شرائح

الطريقة:

1. تعمل فتحات عرضية في قطع الهوت دوج من الجانبين، ويوضع جانباً.
2. يسخن الزبد في مقلاة متوسطة الحجم ويشوح الهوت دوج مع الثوم والبصل والفلفل المقطع.
3. يقلب باستمرار حتى يمتص الهوت دوج الزبد.
4. ترش الكزبرة عليه ويقدم.



الهوت دوج المشوي مع إكليل الجبل



المقادير:

½ كجم من هوت دوج الدجاج

3 فصوص من الثوم (مفرومة)

عصير 2 ليمونة طازجة

2 ملعقة كبيرة من صوص الصويا

1 ملعقة صغيرة من البابريكا

1 ملعقة صغيرة من الفلفل الأسود المطحون

10 أعواد من إكليل الجبل

½ فلفل رومي أحمر مقطع

½ فلفل رومي أخضر مقطع

الطريقة:

1. يقسم الهوت دوج إلى نصفين ويوضع في وعاء متوسط الحجم.
2. يتبل الهوت دوج بالثوم والليمون وصوص الصويا والبابريكا والفلفل الأسود والمريمية المقطعة لمدة ساعة.
3. توضع أعواد المريمية بين قطع الهوت دوج المتبلة في أسياخ بالتبادل مع الفلفل الرومي.
4. يشوى الهوت دوج حتى ينضج.
5. يقدم مع الفطر المشوي والمخللات المشكلة

الهوت دوج الكريمي المخبوز كثير العصارة

المقادير:

1 عبوة من الهوت دوج البقري أو هوت دوج الدجاج

300 ملل من الكريمة

150 جم من جبن الشيدر

ماء للسلق

1 ملعقة كبيرة ثوم معمر مقطع

الطريقة:

1. تسلق قطع الهوت دوج في وعاء متوسط الحجم من 3 إلى 4 دقائق.
2. يصفى من الماء ويرص في صينية خبز.
3. تضاف الكريمة ويوزع جبن الشيدر فوق قطع الهوت دوج.
4. يسخن الفرن على درجة حرارة 160 مئوية ويخبز الهوت دوج الكريمي لمدة 5 دقائق تقريبًا.
5. يرش فوقه جبن الشيدر والثوم المعمر ويقدم.

الهوت دوج الملفوف بشرائح الديك الرومي

المقادير:

1 عبوة من الهوت دوج الجامبو

150 جم من جبن الشيدر (مقطع على شكل أصابع)

1 عبوة من لحم الديك الرومي المقدد

1 بصل أحمر شرائح

1 بندورة شرائح

2 ملعقة كبيرة مايونيز

1 ملعقة كبيرة خردل

ماء للسلق

زيت زيتون للدهان

خبز هوت دوج

الطريقة:

1. في وعاء متوسط تسلق قطع الهوت دوج من 3 إلى 4 دقائق.
2. تصنع فتحات طولية في الهوت دوج المطهي وتوضع أصابع الجبن في منتصفها.
3. يلف الهوت دوج باللحم المقدد ويوضع في صينية للخبز.
4. يسخن الفرن على درجة حرارة 160 مئوية ويخبز الهوت دوج الملفوف لمدة 5 دقائق.
5. يوضع الهوت دوج الملفوف في الخبز مع المايونيز، البندورة، البصل والخردل.
6. يقدم مع الخضروات المخللة.

الهوت دوج المقلي سريعًا مع الخضروات



المقادير:

½ عبوة من الهوت دوج البقري أو هوت دوج الدجاج (مقطعة بشكل مائل)

1 بصلة مقطعة

2 بصل أخضر شرائح

1 جزر مقطع

3 فصوص من الثوم (مفرومة)

½ فلفل رومي أحمر (مقطع إلى مكعبات)

½ فلفل رومي أصفر (مقطع إلى مكعبات)

½ ثمرة كرنب متوسطة الرأس (مقطعة)

½ كوب من مرق الدجاج

ملعقة صغيرة من الفلفل الأسود المطحون

3 ملاعق كبيرة من الزيت النباتي

الطريقة:

1. يسخن مقدار قليل من الزيت في مقلاة متوسطة وتقلى نصف كمية الهوت دوج سريعًا حتى يكتسب اللون البني الذهبي، ويوضع جانبًا.
2. يسخن الزيت في مقلاة كبيرة وتقلى كمية الهوت دوج المتبقية مع الثوم والبصل.
3. تضاف ثمرة الكرنب مع الفلفل الرومي الأحمر والأصفر ومرق الدجاج والفلفل الأسود المطحون.
4. يقدم مع الهوت دوج المقلي سريعًا فوقه.

الهوت دوج المقلي

المقادير:

1 عبوة من خليط الهوت دوج

صوص فلفل حلو

زيت للقلي

مخلل مشكل

الطريقة:

1. يسخن الزيت في مقلاة عميقة على درجة حرارة 160 - 170 مئوية.
2. يقلى الهوت دوج حتى يكتسب اللون البني الذهبي.
3. يوضع في طبق به مناشف ورقية تمتص الزيت الزائد ثم يوضع في طبق نظيف.
4. يقدم مع صوص الفلفل الحلو.

الهوت دوج مع صوص المحار

المقادير:

½ كجم من خليط الهوت دوج البقري

1 بصلة مقطعة

3 فصوص من الثوم (مفرومة)

1 قطعة صغيرة من الزنجبيل (مفرومة)

1 جزرة مقطعة

½ فلفل رومي أحمر

½ فلفل رومي أخضر

3 بصلات خضرا

¼ كوب من مرق اللحم

½ كوب من صوص المحار

1 ملعقة صغيرة من الفلفل الأسود المطحون

3 ملاعق كبيرة من زيت الزيتون

فلفل أحمر حار بودرة للزينة

الطريقة:

1. يسخن الزيت في مقلاة متوسطة الحجم ويقلى الهوت دوج مع الزنجبيل والثوم والبصل.
2. يضاف الجزرة ومرق اللحم والفلفل الأسود المطحون ويقلى لمدة لدقيقة.
3. يضاف صوص المحار والفلفل الرومي الأحمر والأخضر ويحرك باستمرار حتى يمتزج الخليط.
4. يقدم مع البصل الأخضر.

المقادير:

4 – 6 قطع من الهوت دوج

½ كوب من كاتشب الطماطم

¼ كوب من صوص الصويا

1 ملعقة صغيرة من الفلفل الأسود المطحون

3 ملاعق كبيرة من زيت الزيتون

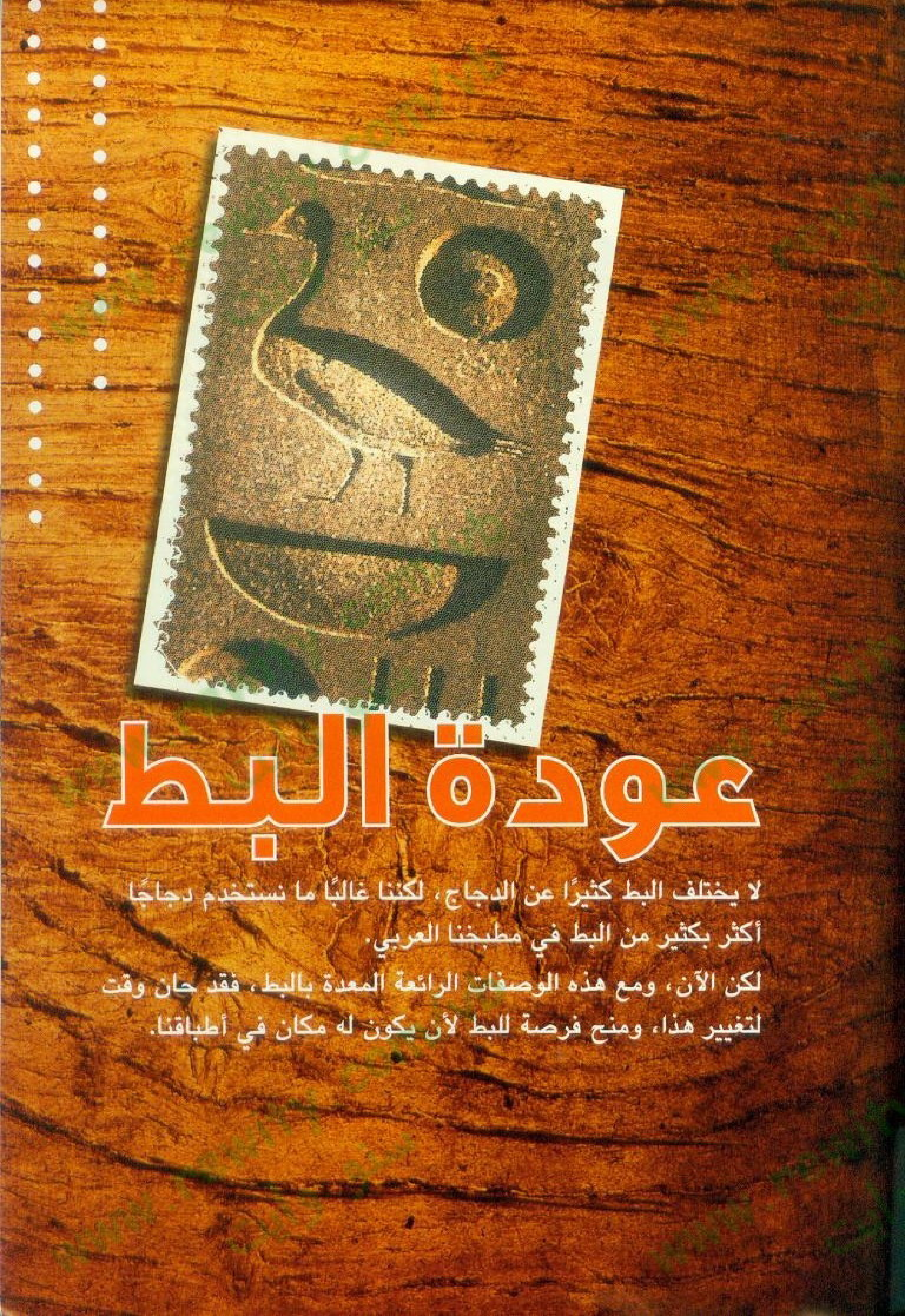
1 ملعقة كبيرة ثوم معمر

الطريقة:

1. يسخن مقدار قليل من الزيت في مقلاة متوسطة وتقلى نصف كمية الهوت دوج سريعًا حتى يكتسب اللون البني الذهبي، ويوضع جانبًا.
2. يسخن الزيت في مقلاة كبيرة وتقلى كمية الهوت دوج المتبقية مع الثوم والبصل.
3. تضاف شرة الكرتب مع الفلفل الرومي الأحمر والأصفر ومرق الدجاج والفلفل الأسود المطحون.
4. يقدم مع الهوت دوج المقلي سريعًا فوقه مرشوشًا بالثوم المعمر.

الهوت دوج الحلو





عودة البط

لا يختلف البط كثيرًا عن الدجاج، لكننا غالبًا ما نستخدم دجاجًا أكثر بكثير من البط في مطبخنا العربي.

لكن الآن، ومع هذه الوصفات الرائعة المعدة بالبط، فقد حان وقت لتغيير هذا، ومنح فرصة للبط لأن يكون له مكان في أطباقنا.

البط المشوي بالعسل والسمسم



المقادير:

½ بطة جاهزة للشواء

2 ملعقة صغيرة من ملح البحر الخشن

4 ملاعق كبيرة من العسل الصافي

2 ملعقة صغيرة من حبوب السمسم

½ كوب من خل العنب الأحمر

¼ كوب من مرق الدجاج (أو ماء به مكعب مرق دجاج)

قطعة زبد

الطريقة:

1. يسخن الفرن على درجة حرارة 140 مئوية، يخدش جلد صدر البطة بسكين حادة.
2. تتبل البطة بالملح الخشن والفلفل، ثم تشوى لمدة ساعة ونصف.
3. تخرج البطة من الفرن ثم يسكب الدهن الزائد المتجمع في الصينية.
4. تعاد البطة إلى صينية الشي، ثم باستخدام ملعقة ترش 3 ملاعق من العسل لتغطي الصدر والأرجل. تشوى البطة لمدة ساعة أخرى مع تطريتها بالعسل كل 10 أو 15 دقيقة. ترش حبوب السمسم على البطة خلال الدقائق العشر الأخيرة من الشي.
5. ترفع البطة من صينية الشي بمجرد نضوجها وتترك لتستريح لمدة 10 أو 15 دقيقة. ترش ملعقة العسل المتبقية على البطة أثناء ذلك.

الصوص:

1. يزال الدهن الزائد من صينية الشي ويترك حوالي ملعقتين منه.
2. تسخن الصينية على الموقد الى أن يصبح المحتوى كالكاراميل.
3. يصب عليه الخل الأحمر ثم يغلى المزيج لدقائق قليلة حتى يقل إلى الثلث.
4. يصب عليه مرق الدجاج (أو الماء ومكعب مرق الدجاج) ويترك ليغلي برفق لعدة دقائق.
5. تضاف قطعة الزبد ويتبل بالملح والفلفل ثم يصفى في منخل ناعم حسب الرغبة.
6. تصب الصوص فوق البطة المشوية وتقدم مع حبوب السمسم المحمصة.



البط البري بحشوة البقان

المقادير:

بطة (1 كلغ تقريباً)

4 أكواب من كسرات الخبز الناعمة (توست أبيض)

1 كوب من الكرفس المقطع ناعمًا

1 كوب من البصل المقطع ناعمًا

1 كوب من الزبيب

1 كوب من البقان المقطع

½ ملعقة صغيرة من الملح

½ كوب من الحليب

2 بيضة مخفوقة

6 شرائح من اللحم المقدد

1 كوب من الكاتشب

¼ كوب من صوص الووسترشير

¼ كوب من صوص الباربيكيو

½ كوب من صوص الشيلي

الطريقة:

1. تخلط فتات الخبز مع الكرفس والبصل والزبيب والجوز والملح.
2. يضاف الحليب الساخن إلى البيض المخفوق، ثم يضافا إلى خليط المكونات الجافة.
3. يحشى البط بهذه الحشوة، وتغلق الفتحات باستخدام دبابيس الدواجن أو عن طريق الخياطة.
4. يوضع البط في الشواية وتغطى البطة بشرائح اللحم المقدد.
5. يشوى البط بدون تغطيته على درجة حرارة 180 درجة مئوية لمدة من 20 إلى 25 دقيقة.
6. قبل تقديم الطبق بـ20 دقيقة، يخلط الكاتشب، صوص الووسترشير، الباربيكيو والشيلي ويصب فوق البط.
7. يزين طبق التقديم بالخس ويوضع فوقه البط ويقدم.

سلطة صدور البط

المقادير:

2 قطعة من صدور البط
1 ملعقة صغيرة من الملح
1 ملعقة كبيرة من زيت الزيتون
¼ كوب من الخل البلسمي
عصير 2 برتقالة طازجة
سلطة خضراء مشكلة
طماطم شيري

الطريقة:

1. يسخن الفرن على درجة حرارة أعلى من 180، تقطع قطعتا صدور البط وتفركا بالملح.
2. يشوى البط لمدة 20 إلى 30 دقيقة أو حتى ينضج.
3. في وعاء متوسط الحجم يخلط زيت الزيتون مع الخل البلسمي وعصير البرتقال.
4. تخلط السلطة مع خلطة التتبيلة وطماطم الشيري.
5. تقدم صدور البط مع السلطة.



حقيبة البط في صوص الصويا



المقادير:

1 بطة كاملة

12 زجاجة من صوص الصويا الخفيف

1 حزمة من البقدونس المقطع

الطريقة:

1. تغسل البطة وتنظف بعناية.
2. في قدر كبيرة توضع البطة ومعها صوص الصويا الخفيف.
3. تسلق البطة لمدة 45 دقيقة على حرارة متوسطة.
4. ترفع البطة من القدر وتوضع في طبق.
5. تقدم مزينة بالبقدونس فوقها الصوص.

الصوص:

المقادير:

½1 كوب من صوص الصويا

عصير 1 ليمونة

1 ملعقة كبيرة من السكر البني

3 ملاعق كبيرة من النشاء

الطريقة:

1. في مقلاة يخلط صوص الصويا وعصير الليمون والسكر البني والنشاء المذاب، ويحركوا معًا بقوة حتى يصبح المزيج سميكًا.



حلول دعد السريعة

ها هي، وجبات منزلية شهية تطهى خلال ثلاثين دقيقة لا أكثر.
مع حلول دعد الرائعة يصبح الطهي سهلاً وسريع الإعداد دون أن يتحول الى طعام غير صحي!
بالهنا والصحة...

سلطة الأوريجانو الأخضر الطازج

المقادير:

2 كوب من أوراق الأوريجانو الخضراء (مغسولة ومجففة)

1 ثمرة طماطم مقطعة إلى مكعبات

1 بصلة صغيرة مقطعة إلى مكعبات

½ كوب من عصير الليمون

¼ كوب من زيت الزيتون

1 ملعقة صغيرة من السماق

ملح وفلفل أسود حسب الرغبة

الطريقة:

1. تخلط المكونات كلها معاً وتقدم السلطة مع الخبز حسب الرغبة.



شوربة الدجاج

المقادير:

½ كجم من فيليه الدجاج المقطع إلى شرائح

1 بصلة صغيرة مقطعة إلى مكعبات

½ ملعقة صغيرة من الثوم المفروم

¼ كوب من الأرز

2 ملعقة كبيرة من البقدونس المقطع

¼ كوب من عصير الليمون

2 ملعقة كبيرة من زيت الزيتون

4 أكواب من مرق الدجاج

التوابل:

1 ملعقة صغيرة من الفلفل الأسود المطحون

1 ملعقة صغيرة من القرفة المسحوقة

½ ملعقة صغيرة من جوزة الطيب المسحوقة

ملح حسب الرغبة

الطريقة:

1. يحمر الدجاج في زيت الزيتون مع إضافة الملح والتوابل والبصل والثوم.
2. يضاف المرق والأرز.
3. يغلى المزيج، ثم تقلل الحرارة ويترك لينضج لمدة 20 دقيقة.
4. يضاف عصير الليمون والبقدونس.





شوربة العدس

المقادير:

1 كوب من العدس الأصفر أو الأحمر المسحوق

1 بصلة متوسطة الحجم مقطعة إلى مكعبات

3 أكواب من الماء

¼ كوب من زيت الزيتون

2 ملعقة كبيرة من الأرز

عصير ليمون حسب الرغبة

ملح حسب الرغبة

فلفل حسب الرغبة

كمون حسب الرغبة

½ كوب من البقدونس المفروم للزينة

الطريقة:

1. يغسل العدس ويجفف من الماء، ثم يوضع في قدر ويغطى بالماء، ويترك ليطهى برفق مع التخلص من الطبقة الرقيقة التي تطفو على السطح.
2. يحمر البصل في مقلاة مع بعض الملح والفلفل، ثم يضاف إلى العدس.
3. يغسل الأرز ويضاف إلى القدر، وعندما تبدأ الشوربة في الغليان تغطى القدر ويخفف اللهب.
4. تترك الشوربة لتطهى لمدة 20 دقيقة مع التقليب من وقت لآخر، مع إضافة الماء المغلي حسب الحاجة.
5. يمزج معها عصير الليمون، ويضاف إليها الملح والفلفل والكمون.
6. يزين بالبقدونس المفروم

فيليه السمك المطهي بالبخار

المقادير:

500 جم من فيليه السمك من اختيارك

1 ملعقة كبيرة من الزنجبيل المبشور

1 ملعقة كبيرة من الكزبرة الطازجة المقطعة

3 ملاعق كبيرة من زيت الزيتون

3 ملاعق كبيرة من عصير الليمون

1 ملعقة كبيرة من الثوم المسحوق

ملح وفلفل حسب الرغبة

الطريقة:

1. يقطع فيليه السمك إلى 3 أو 4 قطع.
2. توضع كل قطعة في منتصف ورقة من الألومونيوم وتفرك بالمقادير كلها.
3. يطوى ورق الألومونيوم ويغلق بإحكام.
4. يطهى في فرن ساخن لمدة 15 دقيقة.
5. يقدم مع البطاطا المقلية والمخللات.





البيض المخفوق مع البطاطس

المقادير:

½ كجم من البطاطس المقشرة والمقطعة إلى مكعبات بسمك 1 سم

5 بيضات مخفوقة

1 ملعقة صغيرة من الثوم المفروم

½ ثمرة فلفل حمراء أو خضراء (يمكن تقطيعها إلى شرائح)

¼ كوب من زيت الزيتون

¼ كوب من البصل الأخضر المقطع

التوابل:

½ ملعقة صغيرة من الفلفل الأسود المطحون

½ ملعقة صغيرة من الفلفل الإفرنجي

½ ملعقة صغيرة من الكمون

ملح حسب الرغبة

الطريقة:

1. يوضع زيت الزيتون في مقلاة واسعة وتضاف إليه البطاطس مع بعض الملح وتقلب. تغطى المقلاة وتترك البطاطس لتطهى.
2. يضاف الثوم والفلفل ويخلطا، ثم يضاف البيض والتوابل ويطهوا مع التحريك المستمر حتى ينضج البيض.
3. يرش فوقه البصل الأخضر ويقدم

قطع لحم الحمل

المقادير:

1 كج من قطع لحم الحمل
3 ملاعق كبيرة من زيت الزيتون
1 بصلة كبيرة مقطعة

التوابل:

1 ملعقة صغيرة من الفلفل الإفرنجي
1 ملعقة صغيرة من الكمون
1 ملعقة صغيرة من الفلفل الأسود
ملح حسب الرغبة
1 ملعقة كبيرة من إكليل الجبل

الطريقة:

1. تفرك قطع اللحم بالملح والتوابل.
2. يحمر اللحم في زيت الزيتون.
3. ينقل اللحم إلى صينية خبز، ويحمر البصل في زيت الزيتون نفسه.
4. يخلط البصل مع اللحم ثم يغطى ويخبز في فرن متوسط الحرارة لمدة دقيقتين.
5. يرش عليه إكليل الجبل ويقدم مع البطاطس المهروسة



التمر المحشي

المقادير:

- 250 جم من التمر منزوع النوى
- ½ كوب من الجوز أو اللوز المفروم أو خليط من كليهما
- 100 جم من الشوكولاتة السوداء
- ½ كوب من جوز الهند المبشور
- 1 ملعقة صغيرة من القرفة المطحونة

الطريقة:

1. تذاب الشوكولاتة في غلاية مزدوجة.
2. يحشى التمر باللوز والجوز ويرش بالقرفة.
3. يغمس في الشوكولاتة الذائبة ثم يدحرج في جوز الهند.



مربى الفراولة مع الكريمة

المقادير:

¼ كوب من مربى الفراولة

½ لتر من كريمة الخفق (أو الكريمة الثقيلة)

½ كوب من بسكويت الديجستيف (سهل الهضم) المسحوق

½ كوب من الفراولة الطازجة المقطعة

1 ملعقة كبيرة من الماء الساخن

الطريقة:

1. تخفق المربى بواسطة شوكة مع إضافة الماء الساخن حتى يصبح المزيج ليناً.
2. تخفق الكريمة حتى تنتفش ثم توضع في الثلاجة.

التقديم:

1. يخلط البسكويت مع الكريمة ثم تضاف المربى وتمزج برفق.
2. توضع في أوعية تقديم صغيرة وتزين بقطع الفراولة.



قشدة بالعسل

المقادير:

1 كجم من القشدة الطازجة

½ كوب من العسل

1 ملعقة كبيرة من الفستق الحلبي المطحون

1 ملعقة كبيرة من ماء زهر البرتقال

الطريقة:

1. تخلط القشدة بماء زهر البرتقال.
2. تفرد في طبق ويصب عليها العسل وترش بالفستق المطحون.



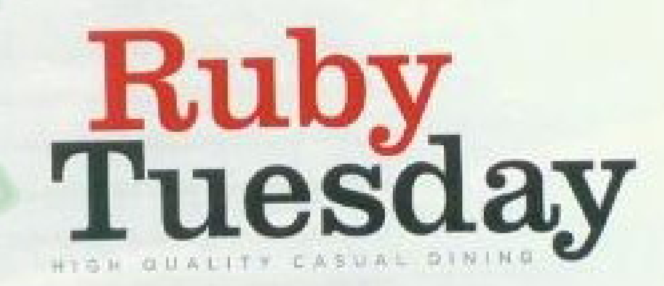






الكشف عن وصفات روبي تيوزداي السرية

روبي تيوزداي هو أحد المطاعم الشهيرة التى عرفت بتقديم الأطباق الأمريكية و أنتشرت فروعه في كثير من مناطق العالم. يتميز روبي تيوزداي بالجودة العالية و الخدمة الراقية إلي جانب تميزه أيضا بإختياره للديكورات العصرية التى تزين مطاعمه والتى تعتبر علامة تميزه عن غيره.





Next to Aqua Park, Gulf Street, Near Kuwait Towers, Sharq, Kuwait



فريش جواكامولي ديب

Fresh Guacamole Dip

2 ثمرة أفوكادو كبيرة

½ كوب سلطة البيكو ديجايو من أجل خليط الجواكامولي

½ ملعقة صغيرة من خلطة توابل روبي تيوزداي

½ كوب من البيكو دي جايو

3 من أوراق الخس

3 أوقيات من الصلصة

45 إلى 50 قطعة من شرائح تورتيلا الذرة ثلاثية الألوان (وزن 5 أوقيات)

الطريقة: تقطع ثمرتا الأفوكادو الكبيرتان إلى أنصاف وينزع منهما النوى ثم تقطعا إلى شرائح. توضع الشرائح في وعاء للخلط. يهرس الأفوكادو بواسطة شوكة أو خفاقة ثم يخلط معه ½ كوب من البيكو دي جايو وتوابل روبي تيوزداي ليمتزجوا ويكونوا الجواكامولي.

للتقديم: توضع كل ورقة من الخس في الركنين العلويين والركن السفلي الأيمن من الطبق. يوضع الجواكامولي على قطعة الخس الموضوعة في الجانب العلوي الأيمن من الطبق. يوضع البيكو دي جايو على قطعة الخس الموضوعة في الجانب العلوي الأيسر من الطبق. يوضع وعاء صلصة صغير على الركن السفلي الأيمن. توضع شرائح التورتيلا في الطبق.

دجاج فريسكو

Chicken Fresco

1 صدر دجاجة كبير

1 ملعقة صغيرة من توابل روبي تيوزداي (½ لكل جانب)

120جرام زهرة البروكلي المطهى على البخار

3 شرائح من الطماطم

½ أوقية من الخل البلسمي

1 إلى 1½ أوقية من صوص الليمون والزبد

2 مغرفة مقاس 12 من البطاطس المهروسة بدرجة حرارة 165 فهرنهايت

بقدونس مفروم حسب الحاجة

الطريقة: يشوى صدر الدجاجة المتبل حتى يصل إلى درجة حرارة 165 فهرنهايت. يسخن البروكولي حتى يصل إلى درجة حرارة 165 فهرنهايت. توضع الطماطم والخل البلسمي على الدجاج ويغطى بقبة لمدة 30 ثانية وهو لا يزال على الشواية.

للتقديم: يوضع الدجاج في منتصف قاع الطبق. يوضع عليه صوص الليمون والزبد والبقدونس المفروم. يضاف البروكولي والبطاطس المهروسة إلى الطبق بداية من الركن العلوي الأيمن وإلى اليسار.

كاوبوي ريب أي

Cowboy Rib Eye

1 قطعة ستيك ريب أي

1 ملعقة صغيرة من خلطة توابل روبي تيوزداي (½ لكل جانب)

1 أوقية من صلصة الستيك (سام أدامز)

½ كوب من فتات الجبن الأزرق

½ كوب من عيدان البصل

فلفل أحمر (حسب الحاجة)

4 أوقية بروكولي مطهى على البخار

2 مغرفة مقاس 12 من البطاطس المهروسة بدرجة حرارة 165 فهرنهايت

الطريقة: يشوى الستيك المتبل طبقًا للتسوية المطلوبة. يضاف صوص سام أدامز على الستيك وهو لا يزال على الشواية، ثم يضاف عليه فتات الجبن الأزرق ويغطى بقبة حتى يذوب. تقلى عيدان البصل وتتبل بالفلفل الاحمر. يسخن البروكولي في الميكروويف حتى تصل حرارته إلى 165 فهرنهايت.

للتقديم: يوضع الستيك في منتصف قاع الطبق وتوضع عليه عيدان البصل. يضاف البروكولي والبطاطس المهروسة إلى الطبق بداية من الركن العلوي الأيمن وإلى اليسار.



Ruby Tuesday



بيتيت سيرلوين

Petite Sirloin

1 قطعة لحم من خاصرة البقرة

1 ملعقة صغيرة من توابل روبي تيوزداي (½ لكل جانب)

½ أوقية من زبدة سكامبي

بقدونس مفروم حسب الحاجة

4 أوقية بروكولي مطهي على البخار

2 مغرفة مقاس 12 من البطاطس المهروسة بدرجة حرارة 165 فهرنهايت

الطريقة: يشوى اللحم المتبل طبقاً للتسوية المطلوبة. يسخن البروكولي في الميكروويف حتى تصل حرارته إلى 165 فهرنهايت.

للتقديم: يوضع اللحم في منتصف الطبق ويوضع عليه الزبد والبقدونس المفروم. يوضع البروكولي على الجانب الأيسر من اللحم وعلى جانبه الأيمن توضع البطاطس المهروسة.

نيوأورلينز سي فود

New Orleans Seafood

1 قطعة فيليه سمك بلطي

روبيان مقاس 51 – 60

1 أوقية من المارجرين السائل

1 ملعقة صغيرة من توابل نيو أورلينز

6 أوقية من أرز البيلاف المطهي

1 ملعقة كبيرة من جبن الشيدر المبشور

1 ملعقة كبيرة من الطماطم المقطعة إلى مكعبات

4 أوقية بروكولي مطهي على البخار

1 إلى 1½ أوقية من صوص كريمة البارميزان

بقدونس مفروم حسب الحاجة

قص ليمون

الطريقة: يتبل السمك والروبيان بتوابل النيو أورلينز ثم يخبزوا في فرن خاص يعمل بتسخين الهواء، حتى يصلوا الى درجة حرارة 150 فهرنهيت. يسخن البروكولي في الميكروويف حتى تصل حرارته إلى 165 فهرنهايت.

للتقديم: يوضع السمك في منتصف اسفل الطبق ثم يوضع فوقه الروبيان، الصوص ثم مفروم البقدونس

يوضع البروكولي على الجانب الأيسر من السمك وعلى جانبه الأيمن يوضع ارز البيلاف ويوضع فوق الارز الجبن ومكعبات الطماطم.

سبينيش أرتشوك ديب

Spinach Artichoke Dip

1 مقدار (مقدار بولة شوربة) من خليط السبانخ والأرضي شوكي

1 ملعقة كبيرة من جبن البارميزان المبشور

40 إلى 50 قطعة من شرائح تورتيلا الذرة ثلاثية الألوان (وزن 5 أوقيات)

الطريقة: يسخن خليط السبانخ والأرضي شوكي في الميكروويف لمدة 45 ثانية حتى يصل إلى درجة حرارة 160 فهرنهايت.

للتقديم: ينقل الخليط إلى وعاء شوربة ساخن ويرش عليه جبن البارميزان ثم ويوضع في ركن الطبق توضع شرائح التورتيلا في الطبق





سبرنج رولز

Southwestern Spring Rolls

5 سبرينج رولز.

3 من أوراق الخس الكبيرة

2 أوقية من صلصة رانش الأفوكادو

الطريقة: تقلى السبرينج رولز لمدة دقيقتين ونصف طبقًا لمعايير التحكم في الجودة حتى تصل إلى درجة حرارة 165 فهرنهايت.

للتقديم: ترص أوراق الخس حول حواف الطبق ويوضع وعاء رانش الأفوكادو الصغير في منتصف الطبق. تقطع السبرينج رولز إلى أنصاف بمجرد أن تطهى، وترص على شكل نجوم على أوراق الخس، مع مراعاة أن تكون الجوانب المقطوعة إلى أعلى.



كيكة فوندان الشوكولاتة

Double Chocolate Cake

1 قطعة كيكة شوكولاتة مربوجة

½ أوقية من صوص الفراولة

1 مغرفة مقاس 10 من الآيس كريم

¼ ملعقة صغيرة من السكر البودرة

1 فراولة مقطعة إلى شرائح على شكل مروحة

الطريقة: تسخن الكيكة في الميكروويف لمدة 20 ثانية تقريبًا حتى تصل إلى درجة حرارة 125 فهرنهايت.

للتقديم: توضع الكيكة على جانب طبق مبرد. يرش الصوص من الكيكة على الجانب المواجه من الطبق. يضاف الآيس كريم بمغرفة على الجانب الآخر من الكيكة. يرش السكر البودرة على الكيكة كلها. يزين الطبق بالفراولة ويقدم بالحال.

بلوندي

Blondie

1 مثلث من كعكة البلوندي

1 مغرفة مقاس 10 من آيس كريم الفانيليا

½ أوقية من صوص الكراميل

1 فراولة مقطعة إلى شرائح على شكل مروحة

الطريقة: يوضع مثلث الكعكة في الميكروويف لمدة 20 ثانية تقريبًا حتى تصل إلى درجة حرارة 125 فهرنهايت.

التقديم: توضع الكعكة على جانب طبق مبرد. يرش الصوص من الكعكة على الجانب المواجه من الطبق. يضاف الآيس كريم بمغرفة على الجانب الآخر من الكعكة. يزين الطبق بالفراولة ويقدم بالحال.



التزيين

fatafeat

Academy

خطوة خطوة

التزيين بالخضار والفاكهة



1 بصل أحمر مقشر 2 فجل أحمر 3 بصل أخضر 4 جزر 5 خيار إنجليزي 6 يوسفي 7 تفاح 8 قرع عسلي 9 بطيخ 10 زيتون أسود



يجهز وعاء عميق فيه ماء وثلج، لوح تقطيع، ونوعان مختلفان من السكاكين الحادة.



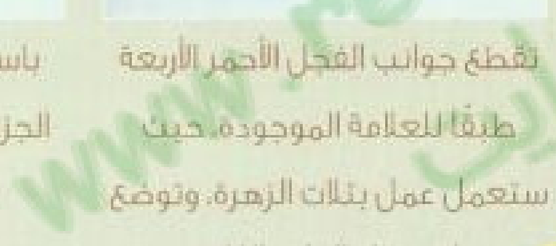
يقطع البصل بالطول والعرض إلى شرائح لتظهر طبقاته الداخلية، مع مراعاة عدم التقطيع حتى القاعدة.




يوضع البصل في وعاء الماء والثلج، للحفاظ عليه طازجًا مما يساعد على تشكيل بتلات زهور البصل.



تعمل بسكين علامة رباعية في الفجل الأحمر لتكون بمثابة الحد.



تقطع جوانب الفجل الأحمر الأربعة طبقًا للعلامة الموجودة، حيث ستعمل بتلات الزهرة، وتوضع في وعاء الماء والثلج.



باستخدام سكين حادة يقطع الجزء الأبيض من البصل الأخضر بفواصل عرضها ٢ مم.



يقطع طرف الجزء الأخضر من الجزء الأبيض من البصل الأخضر.



يفصل الجزء الأبيض عن الجزء الأخضر من البصل



يلحق الجزء الأخضر جانبا. ويوضع الجزء الأبيض في وعاء الماء والثلج.



يقطع الجزر المقشر إلى جزأين.



يستخدم الجزء السفلي ويقطع جانبا الجزر.



يقطع ويزال الجزء المنحني من كلا جانبي الجزر.



يقطع الجزر إلى أشكال مثلثة مسطحة.



يشق الجزر المقطع طوليًا.



يوضع الجزر المقطع في وعاء الثلج والماء.



تعمل ٤ شقوق طولية في الجزء السفلي من الجزر مع مراعاة أن تكون حركة السكين في اتجاهك.



يسحب الجزء السفلي من الجزر من الجزء الكلي بحذر.




من شأن الجزر أن يبدو كالزهرة الآن. ثم يوضع في وعاء الماء والثلج.



يحدد شكل سلحفاة في الخيار باستخدام رأس سكين.



يقطع الخيار بناءً على حجم الشكل.

21

يقطع الخيار إلى نصفين



يحفر الخيار عن طريق اتباع الشكل المحدد.



تنظف حواف الخيار المحفور



يرسم ما يشبه ظهر سلحفاة على الجزء الأخضر من الخيار.



يوضع الخيار المقطع على شكل سلحفاة في وعاء الماء والثلج.



يقطع الجزء العلوي من اليوسفي ليسهل وضعها قائمة.



يرسم خط في نصف اليوسفي.



يحفر اليوسفي بواسطة سكين صغيرة بعناية على شكل سلة.



تزال كل القطع الزائدة من اليوسفي بحذر.



يترك اليوسفي جانباً.



يقطع الجزء السفلي من البطيخ ليسهل وضعه قائمًا.



يقطع الجزء السفلي والعلوي من القرع ليسهل وضعه قائمًا.



تصنع فتحة في القرع ويزال منه اللب.



يحفر البطيخ على شكل سلة ذات يد.



تزال كل القطع الزائدة من البطيخ بحذر.



تنظف كل حواف البطيخ ويترك جانباً.



يقطع جانب واحد من التفاح.



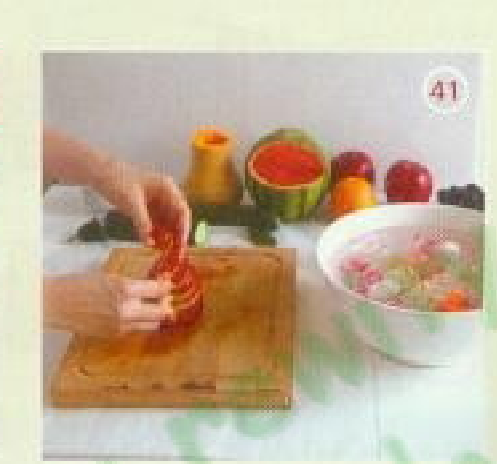
يدهن التفاح المقطع بعصير الليمون كي لا يتغير لونه.



يحفر النصف الصغير من التفاح على شكل رأس وعنق إوزة.



يقطع باقي التفاح على شكل جسم الإوزة.



يلصق جزء التفاح الذي على شكل الرأس والعنق بالجزء الذي على شكل الجسم.



يحفر شكل أذني أرنب على الزيتون الأسود ويقلب إلى أعلى.



يوضع سيخ خشبي في الجزء الأخضر من البصل الأخضر وتوضع زهور الخضروات المنوعة.

44 زينة الخضروات والفاكهة: قاعدة زهور القرع، زهور الفجل، زهور البصل، زهور الجزر، زهرة سلة البطيخ مع زهور الخضروات المنوعة، سلة اليوسفي الصغيرة، سلحفاة الخيار، إوزة التفاح.

تورتة الزنجبيل والليمون الحامض



خثارة الزنجبيل والليمون الحامض

- 1¾ كوب (350 جم) من السكر شديد النعومة
- 2 ملعقة صغيرة من الزنجبيل الأبيض المقطع ناعمًا
- 1 كوب (250 ملل) من عصير الليمون الحامض الطازج والمصفى
- 2 ملعقة صغيرة من قشر الليمون المبشور ناعمًا
- صفار 7 بيضات كبيرة
- 1¼ كوب (300 جم) من الزبد المقطع إلى مكعبات
- سكر حلواني للرش

أقراص المارينج

- بياض 6 بيضات كبيرة
- 1¾ كوب (350 جم) من السكر شديد النعومة
- 2½ كوب (250 جم) من اللوز المطحون
- 1 ملعقة كبيرة من الزنجبيل الأبيض المقطع ناعمًا
- 1 ملعقة صغيرة من قشر الليمون المبشور ناعمًا

خثارة الزنجبيل والليمون الحامض

يسخن السكر والزنجبيل وعصير الليمون الحامض وقشر الليمون في قدر صغيرة الحجم على نار متوسطة، ويحرك حتى يذوب السكر.

يخفق صفار البيض في غلاية مزدوجة ثم يصب خليط الزنجبيل والليمون الحامض الساخن بالتدريج. يصفى المزيج من منخل ذي شبكة ناعمة ثم يعاد إلى الغلاية المزدوجة على ماء ساخن.

يطهى مع التحريك المستمر حتى يصبح المزيج سميكًا ويغلف ظهر ملعقة خشبية مع مراعاة ألا يسمح له بأن يغلي.

يرفع عن النار وتضاف مكعبات الزبد واحدًا تلو الآخر وتخفق حتى تمتزج من الخليط.

تصب خثارة الزنجبيل والليمون الحامض في وعاء متوسط يغطى بغلاف بلاستيكي (طبقة رقيقة متماسكة) ويوضع في الثلاجة لمدة ساعة أو حتى يبرد ويجمد.

أقراص المارينج

يسخن الفرن على درجة حرارة 275 فهرنهايت (أو 140 مئوية مع ضبط مؤشر الغاز على 1).

يفرد فرخان من ورق رقوق الطهي في صينيتي خبز كبيرتين، وترسم دائرة قطرها 9 بوصات (23 سم) على كل منهما.

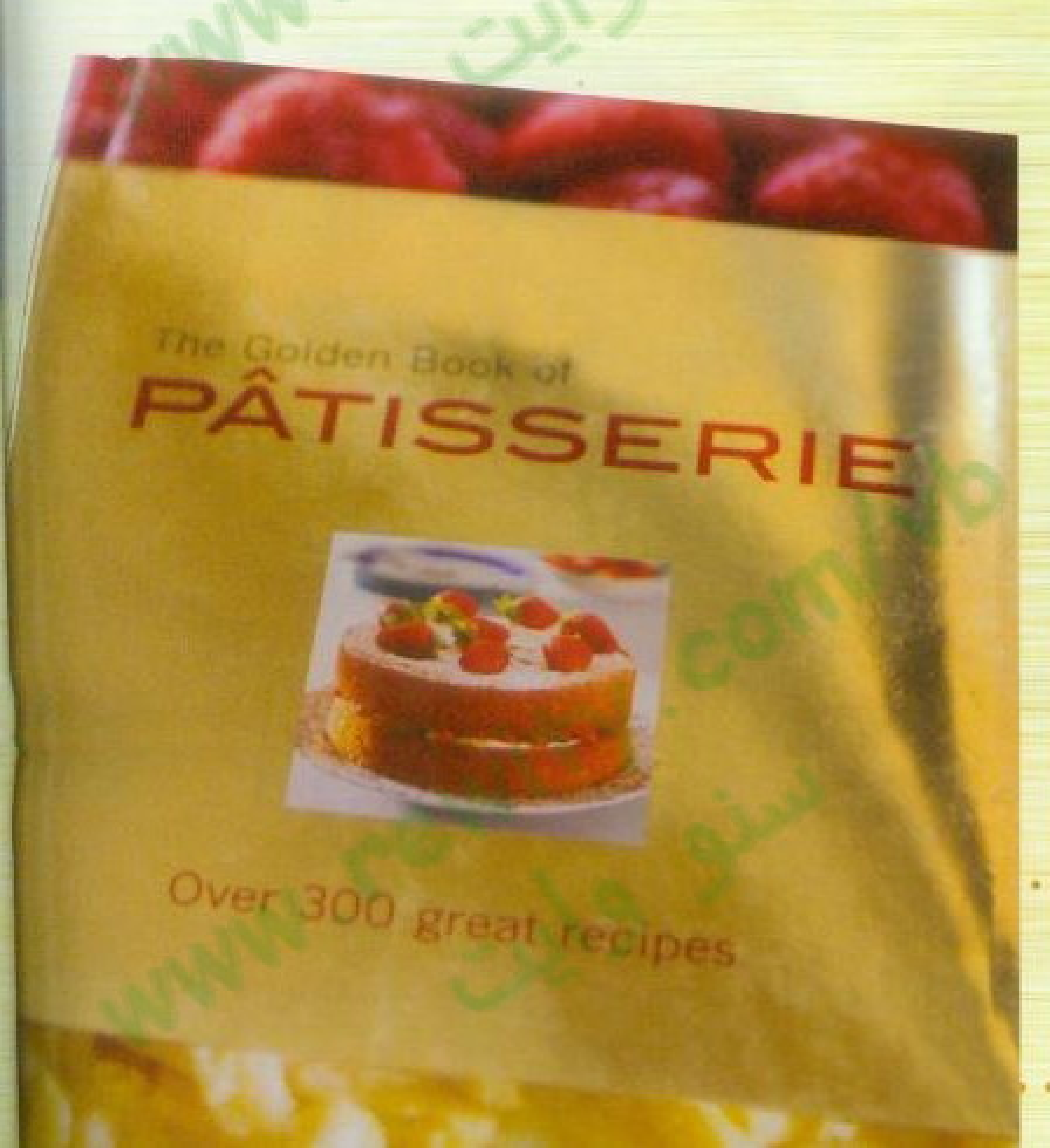
يخفق بياض البيض في وعاء متوسط الحجم باستخدام مضرب بيض كهربائي بسرعة متوسطة حتى تتكون قمم لينة. يضاف السكر تدريجيًا ويخفق مع البيض حتى يصبح المزيج سميكًا لامعًا.

يضاف اللوز والزنجبيل وقشر الليمون ويحركوا بملعقة خشبية حتى يمتزجوا مع السكر والبيض.

يصب الخليط في صينيتي الخبز المجهزتين ويفرد باستخدام مسواط أو ظهر ملعقة.

تخبز أقراص المارينج لمدة ساعة أو حتى تصبح هشة. تخرج من الفرن وتترك لتبرد لمدة 10 دقائق، ثم تنقل إلى رفوف لتبرد تمامًا لمدة ساعة.

يوضع قرص مارينج على طبق تقديم ويفرد عليه ثلث مقدار خثارة الزنجبيل والليمون الحامض. يكرر الأمر نفسه مع قرصي مارينج آخرين. يغطى بقرص المارينج المتبقي ويرش بسكر الحلواني.



ISBN: 978-9707-188631
Pub: Degustis

GOLDEN BOOK OF PATISSERIE

تورتة مارينج بذور الصنوبر والبرالين



أقراص المارينج

بياض 6 بيضات كبيرة

1¾ كوب (350 جم) من السكر شديد النعومة

1¾ كوب (350 جم) من بذور الصنوبر المحمصة قليلاً

1 ملعقة صغيرة من قشر الليمون المبشور ناعمًا

برالين بذور الصنوبر

1½ كوب (300 جم) من السكر

3 ملاعق كبيرة من الماء

1 كوب (180 جم) من بذور الصنوبر المحمصة قليلاً

كريمة برالين بذور الصنوبر

2 كوب (500 ملل) من الكريمة الثقيلة

4 ملاعق كبيرة من سكر الحلواني

1 ملعقة صغيرة من قشر الليمون المبشور ناعمًا

1 ملعقة صغيرة من مستخلص الفانيليا

أقراص المارينج

يسخن الفرن على درجة حرارة 275 فهرنهايت (أو 140 مئوية مع ضبط مؤشر الغاز على 1).

يفرد فرخان من ورق رقوق الطهي في صينيتي خبز كبيرتين، وترسم دائرة قطرها 9 بوصات (23 سم) على كل منهما.

يخفق بياض البيض في وعاء متوسط الحجم باستخدام مضرب بيض كهربائي بسرعة متوسطة حتى تتكون قمم لينة. يضاف السكر تدريجيًا ويخفق مع البيض حتى يصبح المزيج سميكًا لامعًا.

تضاف بذور الصنوبر وقشر الليمون إلى المزيج.

يصب الخليط في صينيتي الخبز المجهزتين ويفرد باستخدام مسواط أو ظهر ملعقة.

يخبز قرصا المارينج لمدة ساعة أو حتى يصبحا هشين. يخرجا من الفرن ويتركا ليبردا لمدة 10 دقائق، ثم ينقلا إلى رفوف ليبردا تمامًا لمدة ساعة.

برالين بذور الصنوبر

يفرد فرخ من ورق رقوق الطهي في صينية خبز.

يطهى السكر والماء في قدر صلبة القاع على حرارة متوسطة حتى يذوب السكر ويكتسب لون الكراميل الذهبي. يرفع من على النار وتضاف بذور الصنوبر ثم يصب المزيج في صينية الخبز المجهزة. يترك البرالين ليبرد ويجمد.

كريمة برالين بذور الصنوبر

تخفق الكريمة وسكر الحلواني حتى تتكون قمم لينة. يضاف قشر الليمون ومستخلص الفانيليا ويخفقا حتى يمتزجا مع الكريمة والسكر.

يطحن نصف خليط البرالين في معالج طعام ويضاف إلى الكريمة.

يفرد على كل قرص من قرصي المارينج ربع مقدار كريمة برالين بذور الصنوبر. يوضع أحد القرصين على الآخر. يفرم البرالين المتبقي بخشونة ويرش على الطبقة العلوية.

يكفي: 8 إلى 12 شخصًا

الإعداد: 45 دقيقة، 1 ساعة للتبريد

الطهي: 1 ساعة

وصفات القراء

نحب وصفاتكم



صينية الجبن الحلو على الطريقة السعودية

Recipe by: Saudi Dish

وقت التحضير: 10 - 20 minutes

وقت الطهي: 30 - 50 minutes

المقادير:

1½ كوب أو 300 جم من الجبن الأبيض البلدي الخالي من الملح والمبشور

¾ كوب أو 150 جم من الزبد غير المملح والمذوب

1 بيضة

½ كوب أو 50 جم من حليب نيدو المجفف كامل الدسم

1 علبة أو 170 جم من قشدة نستله

رشة من الملح

رشة من السكر

1 كوب أو 140 جم من الدقيق العادي

½ ملعقة كبيرة من البيكينج باودر

1 كوب أو 250 ملل من قطر السكر

الطريقة:

1. يخلط الجبن المبشور في وعاء كبير مع الزبد المذوب والبيضة.
2. يضاف حليب نيدو مع قشدة نستله والملح والسكر وتخلط المكونات جيدًا مع بعضها البعض.
3. يخلط الدقيق العادي مع البيكينج باودر ثم ينخل فوق المزيج ويمزج معه جيدًا.
4. يوزع المزيج في صينية مستديرة الشكل قطرها 25 سم مدهونة بالزبد، ويخبز في فرن محمى على حرارة 160 درجة مئوية لمدة تتراوح بين 35 و40 دقيقة أو حتى ينضج.
5. يتم إخراج الجبن من الفرن ويسكب القطر بشكل متجانس فوقها ثم تقدم.



بالمربى

Recipe by: Soso Dagah

وقت التحضير: 10 - 20 minutes

وقت الطهي: 20 - 30 minutes

المقادير:

1 علبة من مربى الفراولة

1 كيس حليب منزوع الدسم

1 كيس من الطحين

بيض حسب عدد الأشخاص

2 كيس صغير من البيكينج باودر

الطريقة:

1. يفرغ كيس الطحين في صحن بلاستيكي عميق ثم نضيف له البيض والحليب.
2. يخلطوا وأثناء الخلط يضاف البيكينج باودر بالتدريج ويخلط لمدة ربع ساعة.
3. بعدها يصب الخليط في المقلاة المخصصة، ثم توضع البان كيك في الصحن المخصص لها وتضاف بعد ذلك المربى وتغلق كما في الصورة.
4. تقدم ساخنة.

خبز التمر والعسل

Recipe by: Amany Yosry

وقت التحضير: أكثر من 50

وقت الطهي: 30 - 50 minutes

المقادير:

1 ملعقة كبيرة من الزبد

1¼ كوب من الدقيق

½ كوب من الدقيق الأسمر

½ ملعقة صغيرة من الملح

1 ملعقة كبيرة من الخميرة

¾ كوب من الماء الدافئ

3 ملاعق كبيرة من الزيت

3 ملاعق كبيرة من العسل

½ كوب من التمر المفروم

2 ملعقة كبيرة من السمسم

الطريقة:

1. يجهز الفرن بتسخينه على درجة حرارة 220، ويدهن قالب فرن بقليل من الدهن.
2. ينخل الدقيق في وعاء كبير ويضاف الملح والخميرة ثم الزيت والعسل.
3. يضاف الماء الدافئ تدريجيًا حتى نحصل على عجين أملس متجانس، يوضع العجين في وعاء مدهون بقليل من الزيت ويغطى ويترك ليختمر لمدة ساعة تقريبًا.
4. يعجن العجين المختمر ويضاف التمر والسمسم ويوضع في القالب المعد.
5. يغطى ويترك في مكان دافئ ليختمر مرة أخرى لمدة نصف ساعة ويرش الوجه بقليل من السمسم.
6. يخبز في الفرن لمدة 30 دقيقة، وبعد الخبز يقلب على شبكة ويترك ليبرد قبل التقطيع والتقديم.



فطيرة الجبن والزعتر

Recipe by: Dwana

وقت التحضير: 20 - 30 minutes

وقت الطهي: 20 - 30 minutes

المقادير:

العجين:

1 علبة من حليب السعودية أو كوب حليب سائل أو 3 ملاعق حليب بودرة مع كوب ماء

1 كوب من الدقيق

½ كوب من الزيت

رشة ملح

قهوة

1 ملعقة كبيرة من السكر

بيكينج باودر

خلطة الوجه:

علبة قشدة

3 ملاعق من المايونيز

3 ملاعق من الجبن السائل

سمسم أو زعتر

الطريقة:

1. تخلط جميع مقادير العجين وتسكب في صينية بايركس بدون تخمير العجين.
2. تخلط مقادير الوجه وتسكب على الوجه ثم ترش بالسمسم والزعتر المتوفر.
3. تدخل المستوى السفلي من الفرن ثم المستوى العلوي لتحصل على تحمير خفيف من أعلى كي لا يحترق الجبن. وبالعافية.



بسكويت بالجبن الرومي المبشور

Recipe by: :Jihan

وقت التحضير :20 - 30 minutes

وقت الطهي:10 - 20 minutes

المقادير:

1½ كوب من الدقيق

½ كوب من الزبد

1 كوب من الجبن الرومي المبشور

1 ملعقة صغيرة من البيكينج باودر

1 بيضة

ملح وفلفل أسود

قليل من اللبن (إذا احتاج الأمر)

الطريقة:

1. ينخل الدقيق ويخلط مع البيكينج باودر.
2. يفرك الزبد مع الدقيق والبيكينج باودر حتى يختفي، مع رفع الأيدي إلى أعلى أثناء الفرك لإدخال الهواء.
3. يضاف الجبن الرومي المبشور إلى الخليط السابق ويقلب.
4. يضاف البيض المخفوق مع الملح والفلفل الأسود جيدًا، ثم يخلطوا جيدًا مع خليط الدقيق السابق، ويضاف القليل من اللبن.
5. يفرد العجين بمساحة نصف سم ويقطع على شكل مثلثات.
6. يرص في صينية مدهونة ويخبز في فرن متوسط الحرارة لمدة ربع ساعة مع ملاحظته جيدًا.
7. يرص في طبق ويقدم ساخنًا أو باردًا، ويمكن تخزينه في علبة مغلقة أو طبق مغلف ببلاستيك التغليف. وبالهناء والشفاء.

الدونات

Recipe by:Yara

وقت التحضير: 30 – 50 minutes

وقت الطهي: 05 – 10 minutes

المقادير:

4 أكواب من الدقيق

2 ملعقة كبيرة من الزبد اللين

1 ملعقة كبيرة من البيكينج باودر

1 ملعقة صغيرة من الخميرة الفورية

1 ملعقة صغيرة من الملح

1 ملعقة صغيرة من السكر

¾ كجم من الحليب

¼ كجم من الزيت

الطريقة:

1. تنخل جميع المكونات الجافة ثم يضاف اللبن والزيت ويعجنا، ويضاف الزبد ويعجن حتى لا يصبح هناك أي أثر للزبد.
2. يخمر العجين لمدة ساعة في مكان دافئ.
3. بعد التخمير يفرد العجين ويقطع إلى دوائر وفي الوسط دائرة صغيرة ويخمر مرة أخرى بعد التشكيل لمدة ساعة.
4. تقلى الدونات في زيت ساخن ونظيف، ويرجى عدم وضع حبات كثيرة في الزيت معًا حتى لا تلتصق ببعضها البعض، وتقلب باستمرار حتى تحصل على اللون الذهبي.

ملاحظة: تقلى على نار هادئة جدا.

نحب وصفاتكم



خبز الدار مسيلي

Recipe by: Iman

وقت التحضير: More than 50 minute

وقت الطهي: 20 - 30 minutes

المقادير:

1 كجم من الدقيق

1½ ملعقة من خميرة الخبز

1 كوب ماء

رشة ملح

2 كوب شاي من السكر الأبيض

1 بيضة

حبة البركة أو حبة الحلاوة

الطريقة:

1. في وعاء يخلط الدقيق مع الملح والخميرة خلطًا جيدًا مع إضافة الماء تدريجيًا حتى يصبح العجين لينًا.
2. بعدها يضاف السكر ويعاود التدليك بالماء.
3. بعد الانتهاء من هذا يوضع العجين في وعاء ويغطى بغطاء نظيف ويترك ليختمر، وبعد التخمر يقسم العجين إلى أربع قطع وتوضع كل واحدة
4. في صينية مدهونة بالزيت النباتي وتدهن بالبيض وتزين بحبة البركة أو حبة الحلاوة وتوضع في الفرن المسخن.

ملاحظة: يؤكل مع الحريرة والشوربات، والأفضل أن يقدم ساخنًا. شهية طيبة.



فطائر صغيرة مع اللحم والبشاميل

Recipe by: Maha

وقت التحضير: 10 - 20 minutes

وقت الطهي: 10 - 20 minutes

المقادير:

العجين:

1½ كوب من الدقيق

½ ملعقة صغيرة من الملح

½ كوب من الزبد (قطع باردة)

4 – 5 ملاعق كبيرة من الماء البارد

الحشو:

لحم مفروم ناضج (أو قطع دجاج صغيرة)

أي نوع خضروات ناضجة ومقطعة إلى مكعبات صغيرة

صلصة بشاميل

جبن بارميزان مبشور (أو جبن رومي)

الطريقة:

1. تخلط كل مكونات العجين في العجانة حتى تندمج بتكوين عجين متماسك، ثم يترك في الثلاجة لمدة ساعة على الأقل حتى يسهل تشكيله.
2. يفرد على كاونتر مرشوش بقليل من الدقيق ويقطع باستخدام قطاعة دائرية ويفرد في قوالب متوسطة الحجم.
3. توضع كمية مناسبة من الحشو في العجين مع اللحم المفروم (أو الدجاج) و تصب عليها صلصة البشاميل حتى تغطيها ويرش الجبن المبشور على سطحها.
4. تخبز في فرن حرارته 180 درجة مئوية لمدة 30 – 45 دقيقة.



بسكويت النشادر

Recipe by: Karar

وقت التحضير: 10 - 20 minutes

وقت الطهي: 05 - 10 minutes

المقادير:

¾ كوب من السكر البودرة

1 ملعقة صغيرة من النشادر

1 ملعقة صغيرة من الفانيليا

3 بيضات

½ كوب من السمن المذاب

3 كوب من الدقيق

⅓ كوب من الحليب

2 ملعقة كبيرة من عصير البرتقال

الطريقة:

1. يخلط السكر البودرة مع النشادر والفانيليا في وعاء عميق.
2. يخفق البيض جيدًا في وعاء آخر باستخدام المضرب الكهربائي، ويضاف إليه خليط السكر البودرة مع الخلط جيدًا.
3. يضاف السمن المذاب مع الاستمرار في العجن حتى تندمج كل المكونات وتتداخل.
4. يضاف الدقيق والحليب وعصير البرتقال تدريجيًا مع الاستمرار في العجن الجيد حتى تحصل على عجين أملس ناعم.
5. يوضع العجين في كيس حلواني، ويشكل على هيئة أصابع عريضة مستوية من الجزء السفلي وبها تعرجات من أعلى (كما في الصورة).
6. تخبز الأصابع في فرن حرارته 180 درجة مئوية لمدة 7 – 10 دقائق.

ملاحظة: يمكن الاستعاضة عن النشادر بالبيكنجباودر.



معجنات

Recipe by: Maiser el Gamal

وقت التحضير: More than 50 minutes

وقت الطهي: 20 - 30 minutes

المقادير:

- 5 أكواب من الطحين
- ½ كوب من الزيت النباتي
- 1 ملعقة كبيرة من الخميرة
- 1 بيضة
- ¼ ملعقة صغيرة من الملح
- فنجان من زيت الزيتون
- فنجان من السكر
- 3 ملاعق من الحليب البودرة
- 1½ كوب من الماء تقريبًا

الطريقة:

1. تخلط المكونات وتترك لمدة نصف ساعة تقريبًا لتختمر.
2. تحشى بالحشوة المرغوبة ثم تخبز لمده ثلث ساعة، وصحة وعافية.



فطائر مشكلة

Recipe by: Shaimaa Mohammad

وقت التحضير: 10 - 20 minutes

وقت الطهي: 30 - 50 minutes

المقادير:

- ¼ كوب من السكر
- 1½ كوب من الماء الدافئ
- 1 ملعقة كبيرة من الخميرة الجافة
- ½ ملعقة صغيرة من الملح
- ⅓ كوب من الدهن أو الزبد
- 4½ كوب من الدقيق
- 1 بيضة
- 2 ملعقة كبيرة من الحليب البودرة

حشوة الطماطم والدجاج:

صلصة طماطم/ تابسكو/ زعتر + شرائح دجاج مسلوق ومنسل/ فلفل ألوان

حشوة الفلافل:

فلافل مهروسة/ ملح/ فلفل/ سلطة طحينة/ سلطة خضراء

حشوة السبانخ:

سبانخ/ بصل أخضر/ بصل مفروم/ زعتر/ شبت/ عصير ليمون/ ملح/ فلفل/ بشر ليمون/ زيت

المحمرة

صلصة طماطم/ طحينة /بقسماط/ عصير ليمون/ زيت زيتون/ جوز مطحون/ شطة/ ملح /فلفل

سلطة الدجاج:

دجاج مسلوق ومنسل/ كريمة حامضة/ ملح / فلفل/ فلفل ألوان مقطع إلى مربعات

الطريقة:

1. يضاف نصف مقدار الماء أو الحليب على الخميرة.
2. في العجانة يتم خلط الدقيق والزبد والسكر والملح ثم يضاف الماء بالتدريج حتى يتداخل المزيج معًا لمدة 3 – 4 دقائق.
3. يترك العجين ليرتاح لمدة 20 دقيقة.
4. ترش الطاولة بقليل من الدقيق ويفرد العجين ثم يقطع إلى دوائر مثل البيتزا الصغيرة ويحشى بمزيج الموتزاريلا والفلفل الألوان والزيتون.
5. يقطع العجين إلى دوائر ثم يرش بالماء ليسهل غلقه.
6. يحشى بحشوة الفلافل ثم تغلق الدوائر ويضغط على الحواف باستخدام الشوكة.
7. يحشى بحشوة السبانخ ويغلق كالمثلث مع ترك الجزء الأوسط مفتوح قليلا.
8. يتم دهان الفطائر بالبيض المخلوط مع قليل من الحليب.
9. يترك العجين ليختمر لمدة 35 دقيقة في درجة حرارة الغرفة، ثم يخبز في فرن متوسط الحرارة على درجة حرارة 180 درجة مئوية ولمدة حوالي 12 دقيقة.

ملاحظات:

1. يتم إضافة القليل من الدقيق أو الماء حسب احتياج العجين حتى يتماسك ويصير لين الملمس.
2. يمكن حشو العجين بالهوت دوج، جبن الموتزاريلا أو العكاوي مع الزعتر، لحم معصج مع اللبنة، جبن موتزاريلا + زيتون أخضر وأسود + قطع طماطم مكعبات.
3. تغلق الحشوات بأشكال مختلفة لتميزها.



للمزيد من الطبخات الحصرية زوروا موقعنا
www.rewity.com/vb

وللمزيد من أعداد مجلة فتافيت الأصلية والكاملة
منتديات روايتي
للمزيد من الطبخات الحصرية زوروا موقعنا
www.rewity.com/vb




شبكة روايتي
Rewity.Com

